HILARIO ALONSO SANCHEZ

EL ARTE DEL CANTINERO
O
LOS VINOS Y LOS LICORES

LA HABANA

1948

HILARIO ALONSO SANCHEZ

EL ARTE DEL CANTINERO

O

LOS VINOS Y LOS LICORES

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

1948

IMP. P. FERNANDEZ Y CIA., S. EN C.

HOSPITAL NUM. 619

LA HABANA, CUBA

OBRAS DEL MISMO AUTOR

LA ESPAÑA DEL MAÑANA (Agotada).

EL PROBLEMA SOCIAL EN CUBA (Agotada).

LA PESTE BORBÓNICA (Inédita).

ALFONSO XIII, SU VIDA Y SU OBRA (Inédita).

(En colaboración las dos últimas, con Felipe Zapata).

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DEDICATORIA

Al "Club de Cantineros de la República de Cuba", como mi colaboración a los esfuerzos que viene realizando, desde que se constituyó, para superar la profesión de los cantineros.

HILARIO ALONSO.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

PREFACIO

Tres propósitos persigue el autor con este libro: demostrar, primero, que la profesión del Cantinero, es un Arte; probar, después, que por ser un trabajo técnico el servicio del Bar y de gran responsabilidad social, no se puede improvisar el Cantinero que lo ha de realizar, como suelen hacer muchos propietarios de bares y cantinas con detrimento de sus propios intereses y negocios y con daño de la Sociedad; y, hacer ver a las altas autoridades de la República, que por la responsabilidad social, —así, responsabilidad social— que esa profesión contiene en sí misma, debe de protegérsela, favorecer y vigilar su desarrollo y progreso, creando una Escuela Oficial Profesional del Cantinero, como tenemos la Escuela de Artes y Oficios, la Escuela de Periodistas, la Escuela de Pintura y Escultura, etc., con el fin de que no pueda ejercer nadie esa profesión si no posee el título de Cantinero expedido por esa misma Escuela, no ya por la protección que a este arte se debe dar, sino por preservar, aunque no sea más, la salud del pueblo.

Contiene, también esta obra, por el momento, todo el programa o temario de la enseñanza profesional del Cantinero, que debe ofrecer esa Escuela que propugnamos.

Se da a conocer a grandes rasgos, lo bueno y lo malo que tienen los vinos y los licores, y hasta qué medida deben consumirse para que hagan bien y no dañen a las personas que los consumen.

Qué es la vid en la mitología y en la botánica; la historia de la vid y los vinos; cómo se cultiva la vid y composición geológica de las tierras en que se producen los vinos especializados; enfermedades de los vinos, sus mejores añadas, empresas cosecheras y marcas más acreditadas que se conocen en los mercados del mundo, análisis químico del vino; historia de los cordiales y aguardietes, brandies o cognacs, ginebra, whiskies, rones; historia y elaboración de las sidras y cervezas; elementos constitutivos de los aperitivos y amargos estimulantes del apetito y de los digestivos; historia del corcho, de las botellas, de los toneles, de las copas, de los vasos, del hielo; historia del cotel y de los ponches o egnoggs, etc., etc.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

En cuanto a la elaboración de los cocteles, no sólo damos a conocer las fórmulas mas conocidas, sino que presentamos un gran número de ellos nuevos y viejos, poco conocidos o desconocidos en Cuba.

Pero, sobre todo, existe algo en este libro de gran interés —parécenos a nosotros— para los cantineros y para los catadores de coteles. Sentamos las bases para la composición racional o científica de los cocteles que se preparan y se pueden preparar, así como de los vinos y licores con que se han de componer, para que puedan servir los fines físicos o terapéuticos por los cuales se consumen o se deben consumir.

Se da a conocer las cualidades terapéuticodigestivas, estimuladoras del apetito, refrescantes del organismo y restaurantes de la energía y vigor del cuerpo humano, de unos y otros vinos y licores, para que sepa el consumidor qué ha de tomar a cada hora del día y no beba a "tontas y a locas" como está sucediendo ahora Y, el Cantinero aprenda, con método, de una manera racional, cómo ha de componer los cocteles que prepare, a fin de que, con la técnica debida confeccione las mezclas que hagan bien y no dañen a los que las consumen.

Si el autor consigue, no digamos todos, sino algunos de los fines que propone con el presente libro y el lector queda complacido con su lectura, se sentirá satisfecho y agradecido.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

M I T O L O G I A

DIONISOS-BACO

Dionisos, es un dios de la mitología griega, y el más joven y que más influencia hizo sobre las artes y la religión griegas. Dionisos es el Baco de los Romanos.

Homero, en su Ilíada, nos dice que era un dios tracio, que los griegos transformaron en rey de los edonianos. En la Tracia existió desde los más remotos tiempos, el culto de Dionisos. Las tribus tracias lo importaron a la Beocia y a la Fócida, como culto. De esa mezcla de tradiciones tracias y eolias, surgió la leyenda de los tebanos, que es la griega por excelencia. Por ella, Dionisos es el dios del Vino.

Las circunstancias que se producen en su nacimiento y desarrollo, no son más que los fenómenos naturales que se manifiestan en el crecimiento de la vid y su madurez.

La madre de Dionisos, es en la leyenda, Semele, hija de Cadmo, que se considera la personificación de la Tierra en la Primavera. El padre es Zeus, Júpiter, el dios del Cielo que fecunda a su amante en medio de una lluvia de oro. Esa lluvia son las ondas bienhechoras que ablandan el seno de la Tierra y que le penetran para desarrollar la vida. Semele tuvo la imprudencia de querer ver en todo su esplendor y gloria, en medio de sus relámpagos, al dios que la había fecundado. Las llamas que rodearon a Zeus, consumieron a Semele y murió, dejando salir de sus entrañas, el fruto que apenas se había formado y poseía; y éste hubiera llegado a la misma suerte, si la Tierra, para protegerlo y ampararlo, no hubiese hecho trepar en torno de las columnas de Cadmo, las verdes ramas de una espesa hiedra.

Dionisos fué recogido, a pesar de eso, por su padre, quien lo encerró en uno de sus muslos, para que allí acabase su gestación, hasta el momento natural en que naciera por segunda vez. El origen de esa leyenda está encarnado en las más antiguas tradiciones religiosas de la raza aria, pues se encuen-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

tra mucha analogía entre el nacimiento de Dionisos y el del dios indu Soma, del que dice el Veda que se encontró en un muslo de Indra, siendo igualmente arrebatado del seno de su madre. La concepción fundamental del mito griego, es la historia del nacimiento y madurez del racimo de la uva, historia de la cual la imaginación vigorosa de los griegos formó un drama.

Nacido Dionisos fué entregado a las ninfas por Hermes, para que lo criaran. Las ninfas representan la humedad de la Tierra. Otra tradición nos da a conocer que la nodriza de Dionisos fué Isis, hermana de Semele, que es también Ino, una divinidad de las aguas. Ferecides sostiene que las nodrizas de ese dios fueron las ninfas de Dodona, mejor dicho, las Hiadas, ninfas pluviales; pero la idea más corriente es que las ninfas de la montaña de Nisa, fueron las que cuidaron la crianza de ese dios, y como en cada país en que se cultiva la vid, pretendió honrarse con el recuerdo de la infancia del dios, de ahí que en Grecia, llevaran muchas montañas el nombre de Nisa. No sólo colinas, sino ciudades había con tal nombre en la Tracia, Tesalia, Eubea, Beocia, Naxos, Caria, Liria, Capadocia, Arabia y la India. Dionisos representaba, además de la vid, la sabia húmeda de la Tierra, su vida fecunda y exhuberante, cual se manifiesta la llegada de la Primavera en toda la vegetación. Dionisos vió desarrollarse su infancia en la montaña maravillosa de Nisa, en medio de numerosos manantiales y bosques exhuberantes. Los griegos lo concibieron tendido muellemente al abrigo de una fresca caverna, tapiada su bóveda por ramas de una viña virgen que crecía paralelamente al dios.

Bastente crecido Dionisos, gustó un fruto silvestre de la gruta y se embriagó con su néctar, al igual que sus nodrizas y todos los genios del bosque, encontrándose poseídos de una extraña voluptuosidad. Dionisos corre por las rocas escarpadas, baja a lo hondo de los valles, penetra por la espesura de los bosques, haciendo brotar por todas partes su bulliciosa alegría. Al dios coronaban su cabeza pámpanos y ramos de laurel, según el himno homérico, coreado por las ninfas. En esas correrías el dios topó con amigos y enemigos; a los primeros, obsequió con el presente de su dulce Vino, que consolaba y regocijaba; a los segundos, les inspiró un furor salvaje seguido de grandes castigos. Por su poder incomparable creció de día en día el campo de sus conquistas, llegando a dominar por entero al mundo. Como hemos visto, la vida salvaje de Dionisos no es ni más ni menos que la vida y crecimiento de la vid en las laderas de las montañas, y los voluptuosos efectos que el vino genera, así como las fiestas que se celebraban en aquellas edades míticas al terminarse la vendimia, por los habitantes de las montañas. Las simpatías y los odios que despierta el dios, son los efectos naturales que provoca el Vino,

Digitized by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

personalizados de manera tan singular y destacada. Los primeros efectos del Vino son la alegría, el buen humor, el baile, el canto. Los efectos postreros, cuando se bebe más de lo debido, es desatar la ira, el odio, la pasión, provocar el dolor. Y sus conquistas es la extensión de la vid por el mundo, hasta invadir todos los países y asentarse en ellos.

La leyenda más destacada de Dionisos, pasó de Beocia al Ática. Las ciudades de Eleuteras e Icaris, disputábanse el honor de haber dado hospitalidad a ese dios y haber recibido del mismo, como homenaje, sus dones. Considérase a Icaris, como la ciudad que posiblemente haya dedicado con anterioridad a la otra, el culto del dios tebano. La leyenda dice que Dionisos en uno de sus viajes, se detuvo en Icaria y fué bien acogido por el rey Icarios. Al partir el dios, recompensó a su huésped por la hospitalidad que le dispensó, con una cepa de vid y le enseñó a elaborar el vino. Cuando llegó la vendimia Icarios dió participación a los ciudadanos de su reino, de los beneficios que el dios le dispensó, y recorriendo sus tierras con odres llenos de vino, les dió a beber el mismo a los campesinos, quienes inmoderadamente lo tomaron; considerándose por ello envenenados, mataron al rey Icarios. Erigona, su hija, buscó a su padre inútilmente, y acabó por ahorcarse de un árbol.

En Atenas, en los tiempos más gloriosos de su civilización, se celebraban grandes fiestas dionisiacas, con pompas magníficas, representaciones teatrales y grandes concursos, y en las campiñas se celebraban fiestas también, al mismo dios, de carácter más modesto que se llamaban las pequeñas dionisiacas. Estas fiestas se consideran como las que mejor han conservado el culto de Dionisos. El teatro nació y se desarrolló a la sombra de la religión de ese dios y fué su inspiración durante mucho tiempo. Su recuerdo se manifiesta siempre en la Tragedia y la Comedia, y sobre todo en el Drama lírico. Los atenienses que acudían a esas fiestas, podían decir con razón, que tan excelentes obras que admiraban eran dignas del dios que había despertado en los hombres toda clase de aventuras ideales y desarrollado los sentimientos heroicos, elevando el espíritu por arriba de la vida material para transportarlo al mundo superior por medio de aquellos espectáculos.

Cada país que se dedicó después al cultivo de la vid, recibía con ésta el culto de Dionisos, sin grandes alteraciones, pero al mismo agregaban algunas variantes propias de las regiones y de la psicología de ellos. La isla de Chíos, producía en la antigüedad y aún produce hoy, un excelente vino, el mejor de toda la Grecia; observaron los habitantes de esa región que en la época de la vendimia se producían ciertos fenómenos meteorológicos. Desde media noche se veía en el Cielo la constelación de Orión. Ahí nació la fábula de que el gigante Orión embriagó a Oenopión, hijo de Dionisos y de

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Ariadna, con el fin de deshonrar a su mujer. La leyenda más importante de Dionisos es la de sus amores con Ariadna, desenvueltos en la isla de Naxos.

Según la tradición popular, Ariadna fué esposa de Dionisos, después que el infiel Teseo la abandonó. Afrodita se compadeció de la abandonada y le prestó consuelo hasta que Dionisos, prendado de su belleza se unió a ella y le donó una magnífica corona de oro. Los poetas y artistas dieron vida a esa fábula, los pasajes principales fueron inmortalizados con pinturas y bajo relieves valiosos en el templo de Dionisos en Atenas, lo mismo que en vasos pintados y en gemas de alta calidad. Dionisos encontró a Ariadna dormida, con los brazos y el pecho descubierto; su cabeza reposaba sobre el brazo izquierdo, teniendo el derecho replegado graciosamente sobre el cuerpo. Dionisos contemplábala con arrobamiento y poseído de un éxtasis de placer y admiración. Los sátiros y bacantes, participan de sus emociones voluptuosas. Ariadna personifica la naturaleza en plena primavera. De ahí que muera en la tierra y reviva en el cielo; se duerme y despierta; es la amante desesperada de Teseo y la amante exaltada de Dionisos. En Naxos conócense dos Ariadnas: una, la que murió en ese lugar abandonada por el héroe ateniense; la otra, la que se desposó con Dionisos y dió vida a Estáfilos.

Naxos fué cuna, también, de la fábula de una de las aventuras más extraordinarias que se atribuyen a Dionisos. Uno de los Himnos de Homero nos da a conocer esa aventura de esta manera: Dionisos estaba cantando a la orilla del mar; parecía un adolescente en la flor de la juventud; su negra cabellera flotaba sobre sus hombros vigorosos, que estaban cubiertos con un manto de púrpura. De pronto, unos piratas tirrenos que venían en lucida nave, al ver al dios, cambiaron un signo, saltaron a tierra y lo arrebatan, llevándolo en su nave. Los piratas que creían que era el hijo de uno de los reyes que criaron a Júpiter, pretendieron amarrarlo, cayendo al intentarlo, las cuerdas de sus manos a los pies, sentándose él, sonriente y mirando fijamente a los piratas. El piloto descubrió que aquel hombre no era tal, sino un dios parecido, y les aconsejó que lo dejaran de nuevo en el Continente donde lo habían tomado, para evitar que con su cólera excitase los vientos y tempestades y les hiciese naufragar. El capitán de la nave reprimió al piloto brutalmente y le ordenó que soltase la vela de la nave, que el viento les era favorable; pensaba el capitán que el secuestrado, en alta mar, revelaría donde se encontraban sus familiares y sus riquezas. Soplaba el viento; la nave marchaba a toda vela, pero inesperadamente produjéronse sorprendentes prodigios. O las bulliciosas de un vivo encantador bañaron la cubierta de la nave con un perfume que embriagaba. Los piratas estupefactos, vieron cómo trepaba por el mástil, una vid hermosa que lucía preciosos raci-

Digitised by Jarrod M Brown & Anistatia Miller 2009

mos y se enlazaban al mismo tiempo con una hiedra de follaje oscuro, toda florida, de la que surgían frutos preciosos. Temblorosos los marinos solicitan del piloto que ponga proa a tierra. Dionisos, en ese instante, se convierte en un león que montado sobre la proa ruge horrísonamente enfurecido. En el centro de la nave surge de improviso una osa encolerizada. Los piratas empavorecidos se refugian en la proa con el piloto, considerándose perdidos. Arrójase el león sobre el capitán y lo sujeta entre sus garras. Al ver sus compañeros aquel espectáculo se arrojan al mar y se transforman en delfines. Dionisos, apiadado del piloto lo salvó y le hizo saber quién era. Esta leyenda representa los efectos febriles de energía desatada que en ciertos temperamentos desarrolla en los músculos humanos el vino y que excita actos de prodigiosa violencia. Dionisos, en esta fábula, se asemeja al vigoroso y forzudo Hércules.

En los Campos Flegreos, participó Dionisos de la lucha con los dioses; como Hércules se internó en los infiernos luchando contra las potestades de la muerte y transportó a su madre Semele de las subterráneas tinieblas al Olimpo. Se le atribuyó la fuerza del toro y del león, significando con ello la salvaje y violenta energía que da el vino en determinados momentos psicológicos, propia más bien de esa clase de bestias que del hombre. El toro de Dionisos parece representar la imagen del Sol que vivifica la vegetación primaveral.

La idea de la pasión de Dionisos explícase por la concepción principal del dios del Vino. La vid, antes de producir el licor que influye sobre los humanos tan destacados efectos pasa por infinito número de cambios. Cuando llega la uva a la madurez, ha pasado todo número de vicisitudes; arráncase violentamente el racimo para estrujarlo en la prensa; entonces es cuando el cuerpo de Dionisos es desgarrado; de esa muerte dolorosa despréndese nueva vida activa, exhuberante; la que se manifiesta con la fermentación del mosto. El Vino sacado de la cuba, es Dionisos metamorfoseado; la vida nueva conquistada al precio de la muerte pasa con el Vino a las venas del hombre e impulsa el alma a extraordinarios transportes. Dionisos, dios, moría y resucitaba cual la vegetación en invierno y en primavera, respectivamente y por eso como divinidad estaba asociado a Cora en los misterios.

DIONISIACAS

Las fiestas griegas llamadas Dionisiacas, que se celebraban en honor del Vino —Dionisos— efectuábanse en la primavera.

Plutarco dice que esas fiestas se celebraban con regocijo popular y sencillo, y en la procesión que se efectuaba, al frente del cortejo llevábanse un ánfora llena de Vino y un sarmien-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

to de vid, seguido de un odre, y una cesta de higos, seguida de un falo.

Créese que después se ofrecía a Dionisos un sacrificio, terminando esas ceremonias religiosas con grandes libaciones de Vino, de festines alegres, juegos populares, procesiones y danzas grotescas. Supónese que se celebraran mascaradas, también, provocadoras de hilaridad, entre groseros equívocos, ingeniosas ocurrencias y diálogos cómicos.

Los mejores poetas de la Grecia componían especialmente esos ditirambos. Lasos de Hermonia, autor de algunos de esos ditirambos, fué maestro de Píndaro, Basilides y Simónides. Consérvase todavía un fragmento interesante de Píndaro, transcripto por Dionisio de Halicarnaso, que da fe e idea de esa poesía. En el gran teatro de Dionisos, sentado en la falda meridional del Acrópolis, se llevaban a cabo durante muchos días y sin interrupción, la representación de las obras del teatro ático ante el concusro de un público numeroso.

BOTÁNICA

La **Vitis vinífera**, que es la vid que da la uva, de la que se extrae toda clase de vinos, es un arbusto sarmentoso, conocido en todas las regiones del mundo y sumamente común en España, Francia e Italia. Sus hojas dentadas, distínguense por sus lóbulos más o menos hondos. En una variedad —la **Vitis laciniosa** de Linneo— las hojas son de figura de Palma. La vid Virgen —**cissus quiquefalia**— que suele plantarse para cubrir las paredes y hacer cenadores, no pertenece al género **vitis.**

La vid es una planta vivaz. Su embrión, redondo y ovalado es carnoso, y está lleno de jugo dulce y agradable, en el que se encuentran muchas veces, cinco simientes o pepitas duras con figuras de lágrimas. A este grano o simiente, sólo unas veces acompañado de dos, tres o más, se le da el nombre de redrojo —uva— y constituido en mayor número adquiere el nombre de racimo. Este racimo sale siempre del lado opuesto de las hojas en el sitio del zarcillo o tijereta.

La madera de la cepa es tortuosa y está cubierta de una especie de corteza agrietada, que se cae todos los años en forma de tiras. Brotan de ella varios sarmientos que se pueblan de hojas anchas y lustrosas, de un espléndido color verde y un tanto ásperas al tacto. Por debajo, el tronco, divídese en multitud de raíces fibrosas, las que mejor se extienden que penetran por la superficie de la tierra, subdividiéndose en fibras que llegan a ser muy delgadas, las que absorben muchísima savia. El jugo que la constituye, se distribuye, comunicándose al tronco, por todos sus brazos, los que se cubren de

pámpanos. La parte inferior de estos brazos y de los sarmientos, es la que lleva el fruto, mientras que la superior se corona de hojas, sirviendo éstas para defender la uva en su juventud, ya de los ardores del sol, ora de los golpes del Viento, bien del granizo, la escarcha, etc.

La raíz de la vid, divídese en tres partes: epidermis o cutis, la primera; tejido celular, la segunda; cuerpo leñoso, la tercera. La primera parte, que es la exterior o la corteza, constituye lo que se llama el tejido celular. El cuerpo esponjoso que está debajo, es la combinación de la pulpa de la simiente, y el cuerpo leñoso son los vasillos tubulares que extendiéndose a lo largo de la planta, le transmite los jugos recibidos por las vesículas del cuerpo esponjoso. Este cuerpo esponjoso, siendo muy fofo, chupa la humedad de la tierra, con más facilidad que cualquier otro arbusto o planta.

El tronco o cepa, es la parte que se eleva encima de la raíz; lo inferior se llama zoca. El cuerpo esponjoso en el tronco está en el medio y es lo que se llama tuétano o médula; afuera está la parte leñosa, que se comunica entre las fibras de los vasos leñosos por unas inserciones del tuétano. Las fibras extiéndense en dirección vertical y son muy porosas. Esta porosidad da motivo a que la savia cruda, al menor corte, salga con tanta fuerza en primavera y suba con igual vigor. Por eso se elevan tanto sus ramas, cuando no es retenida la savia, obligándola a refluir o retroceder, cortando las ramas o podando la cepa, sin la cual se apuraría la savia en dar madera y no fruto, o le daría verde, cosa que generalmente se ve en las vides que no han sido podadas.

La cepa divídese por arriba en brazos o sarmientos cargados de yemas o botones que antes de su desarrollo están envueltos en una especie de borra, y que estando agarbanzados manifiestan lo que darán, esto es, si el ojo o botón forma como dos ceros, anuncia varios racimos; pero si es pequeño y puntiagudo, no producirá más que madera. Es tan abundante esta planta, que todos sus ojos nacen dobles y triples tallos, los que la mayor parte dan fruto. Conviene que se sepa que la vid tiene dos géneros de sarmientos. Unos, fuertes; débiles, los otros; siendo los primeros los que generan uvas. Lo contrario sucede con los árboles. Y es digno de conocer, también, que el sarmiento que produce fruto una vez, no vuelve a darlo, motivo por el cual es necesario cortarlo.

La hoja, como ya hemos dado a conocer, guarece a la fruta y la preserva de la intemperie. Si la hoja se quita cuando el agraz empieza a mudar de color, los racimos se amustian y se secan en lugar de madurar. La hoja absorbe mucha humedad del aire. Esa es la razón por la cual la vid se mantiene en los terrenos escarpados y hasta en las hendiduras de las peñas, como ocurre en las islas Azores. Asimismo, el ai-

re y la luz, entrando por las hojas, contribuye a alimentar las plantas. La parte que está expuesta al sol, se ve que da más yemas de diverso color que las que no disfrutan de las rayos directos de ese astro.

HISTORIA DE LA VID

El origen de la vid piérdese en la inmensidad de los tiempos prehistóricos. Con la vid ocurre lo que con todas las cosas útiles que prestan grandes servicios a la humanidad. Se disfruta de sus bienes, sin preocuparse de quién o quiénes fueron los que las inventaron o crearon.

La especie que se denomina vid, es siempre la **Vitis vinífera** del latín, a menos que se quiera dar a conocer de una manera clara a alguna de las otras especies. Nace y crece espontáneamente en el Asia Occidental, en el Sur de Europa, en Argelia, Marruecos, el Ponto, Armenia, en el Sur del Cáucaso y del mar Caspio. Es como una liana silvestre que se remonta sobre los árboles, chicos o grandes, y da frutas abundantes sin cultivo ni poda.

El esparcimiento de esa planta por todas las regiones del Asia, Europa y Norte de Africa, ha debido realizarse por las aves, hace milenios de años y antes de que la emigración de los pueblos asiáticos antiguos se esparciera por Europa y posiblemente antes de que en Europa y en la misma Asia pusiesen sus pies los hombres.

‘Por lo que a la vid se refiere —dice un investigador distinguido— existen pruebas de que esta especie es muy antigua, tanto en Europa como en Asia. Semillas de vid se han encontrado en las viviendas lacustres de Castione, cerca de Parma, las cuales datan de la edad de bronce, igualmente que en la estación prehistórica del lago de Varese y en la estación lacustre de Wagen, en Suiza, pero en este último caso, a una profundidad mal determinada.

Aún antes de esto debió de existir la vid en Europa —dice el mismo investigador— puesto que se han encontrado hojas de esta planta, en los yacimientos cuaternarios de los alrededores de Montpellier, los cuales se han formado probablemente, antes de la época histórica, y lo mismo ocurre en los yacimientos de Meirargue, en Provenza, los cuales son indudablemente prehistóricos, aunque posteriores a la época terciaria de los geólogos.

“En los países que pueden considerarse como el centro de dispersión —continúa diciendo el propio investigador— y quizá como la habitación más antigua de esta especie en el Sur del Cáucaso, el botánico ruso Kolenati ha hecho observaciones muy interesantes acerca de las diferentes formas de vides,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller

tanto espontáneas como cultivadas, y los resultados obtenidos en este trabajo son tanto más significativos, cuanto que su autor ha clasificado las variedades según los caracteres de la pubescencia y de la nerviación de las hojas, las cuales, siendo indiferentes para el cultivador, deben representar mucho mejor, los estados naturales de la especie, que si el autor se hubiese basado en otros caracteres, muy posiblemente variados por el cultivo. Según Kolenati, las viñas silvestres, de las que ha visto una gran cantidad en el Mar Negro y el Mar Caspio, se agrupan en dos subespecies descriptas por él, y que asegura pueden reconocerse a distancia, considerándolas como punto de partida de las vides cultivadas en Armenia y en las comarcas próximas. Él las ha reconocido alrededor del monte Ararat, en una zona en que no se cultiva la viña y en la que podrá cultivarse. Otros caracteres, como por ejemplo, la forma y el color de las Uvas, varían en cada una de las dos subespecies. Sin entrar aquí en los detalles puramente botánicos de la memoria de Kolenati, ni en los del trabajo más reciente de Regel acerca del género de vitis, bueno es hacer constar, que una especie cultivada desde tiempos antiguos y de la cual se conocen al presente cerca de 2,000 variedades, presenta cuando vive como espontánea, y en el país en que es más antigua, dos formas principales con otras de menor importancia. Si se estudiasen con el mismo cuidado las vides espontáneas de Persia, de Cachemira, del Líbano y de Grecia, acaso se encontrasen otras subespecies de una antigüedad probablemente prehistórica".

Se cree que la época en que el hombre se dedicó al cultivo de la vid y a la preparación de su jugo, fué en los primeros tiempos en que se decidió explotar la tierra, apropiándose de sus variadas producciones. La vid ha debido ser una de las primeras industrias que creó el hombre. Su importancia ha debido despertar en el origen de la Sociedad, el interés humano.

"Lo importante sería averiguar —dice don Nicolás María Serrano— quién fué el primero que trajo ese arbusto a los países occidentales de Europa y en qué época comenzó su cultivo. Es, efectivamente imposible poner en armonía los testimonios de los autores griegos y latinos, los cuales, lejos de dar una solución satisfactoria, no hacen más que aumentar la duda. Según Plinio, el primero que enseñó a los galos la existencia de la vid, y les reveló las grandes ventajas de su cultivo y del licor que de ella se obtiene, fué un helvecio llamado Helicón, el cual, al partir de Italia, quiso enriquecer con este precioso arbusto su patria y la galia, por cuyo país debía atravesar. Plutarco y Tito Libio dicen, por el contrario, que fué un emigrado toscano, que deseoso de vengarse de su patria, introdujo en las Galias el mejor Vino de Italia; se lo hizo beber a los jefes principales de los ejércitos permanentes, y

Digitised by Jarett M Brown & Aristotle Miller, 2009

provocó una guerra que fué el saqueo de Roma y de los grandes desastres de toda la península italiana. Cicerón, cree, con más fundamento, que al comercio se debe la introducción de la vid en nuestros países. Esta opinión parece confirmada por Varron, Julio César y Estrabón. El mismo Diodoro de Sicilia, lo asegura del modo más terminante, y es indudablemente la opinión más acertada. Justino autoriza, también esa opinión, asegurando que los focios, al fundar los muros de Marsella, enriquecieron su nueva patria con la vid, la cual se cultivaba con el mayor éxito en su país que hubieron de abandonar huyendo de la tiranía.

"El cultivo del arbusto vinífero —sigue diciendo don Nicolás María Serrano— estuvo mucho tiempo reducido a los alrededores de la nueva Fócida, de donde se extendió a otros puntos, merced a las frecuentes comunicaciones con Italia, desde la invasión de Aníbal. Domiciano, tomando por pretexto el hambre que asoló el imperio romano, a consecuencia de la gran sequía del año 92 de la Era vulgar, mandó arrancar todas las cepas del suelo galo y restituirle al cultivo del trigo, hasta el 282, en que revocó Probo aquel mandato tiránico. Desde esta época la vid, limitada en un principio a la línea de los Cevennes, se extendió por todas las orillas del Ródano y del Saona, y hasta las del Sena, el Marne, el Mosela, el Escalda y el Rhin".

Los bárbaros del Norte, que por este país se desbordaron luego, respetaron las plantas de la vid, y hasta impusieron penas severísimas al que arrancase una cepa, robase su fruto o derramase su licor. Más tarde, empero, viene el precioso arbusto a ser objeto de las especulaciones del Fisco, el cual recargó su cultivo con impuestos de todas las clases, que de un beneficio que era antes para sus cultivadores, se trocó en dañoso gravamen.

Expediciones realizadas al Asia en los siglos XII y XIII, cuando retornaron a Europa, trajeron de Chipre, Alejandría, Corinto y Palestina, sarmientos de vid, de calidades excelentes completamente desconocidas hasta aquellos tiempos. Esos sarmientos fueron plantados al pie de los Pirineos dando origen a los vinos de Fronteñan, de Lunel, de Rivesaltes y de otros a éstos parecidos.

Desde el siglo XIII hasta el siglo XVI, la vid se multiplicó por toda Europa, llegando a ser el ramo fecundo del comercio de las naciones que la componen.

El género de la **vitis** lo componen once especies asiáticas, 20 americanas y una sola europea, que es la **Vitis vinífera.**

Don Simón de Roxas Clemente, dice que la especie **Vitis vinífera** está compuesta de las siguientes tribus: Listanes-forenses-palominos blancos; Palominos-fissiles-variedad de uva

negra; Mantuos-pensiles; Jaenes-duracinae; Mollares-helvolae; Albillos-dapsiles; Jimenacias-Ximeneciae; Ferrunos flaventes; Vigeriegos-postratae; Agraceras-oxycarpae; Ferrares-pergulanae; Tetas de Vaca-bumasti; Gabrieles-oleaginae; Datileras-dactylides; Moscateles-Apianae.

El país de Armenia, reclama para sí la creación del cultivo de la vid, basado en el hecho de que Noé, según la Biblia, ha sido el primero que en la historia se dedicó al cultivo de ella, al Sur de la referida región, cerca de Erivan, y al Norte del lugar en que descendió del Arca en el Monte Ararat.

Los fenicios, los griegos y los romanos, fueron los que propagaron en la región mediterránea, el cultivo de la vid. Los chinos, que cultivan al presente en sus regiones meridionales, la vid, se sabe que no poseían este cultivo por el año 122 de nuestra Era. Aunque existen varias vides espontáneas en el Norte de China, no puede admitirse —dice un autor— como pretendió M. Regel, que la más análoga de nuestras vides, o sea, la **Vitis amurensis Ruprecht,** pertenezca a la misma especie de la Vitis vinífera, pues las semillas de muchas especies difieren mucho. Si el fruto de las vides del Asia Oriental hubiese tenido algún valor, los chinos habrían pensado en sacar partido de ellas.

También en el Nuevo Mundo existen vides silvestres —dice el mismo investigador— como la **Vitis labrusca y cariboa,** pero la **Vitis vinífera** como cultivada, no era conocida cuando el descubrimiento de Colón; y los viñedos que hoy existen en toda la América: California, México, Chile, Argentina, etc., deben su origen a vides introducidas por españoles.

En algunos autores antiguos se encuentran datos muy curiosos sobre la vid. Dice Estrabón que en la Margiana, existían vides de un grueso tan enorme, que dos hombres apenas podían abrazar su tronco. Y Plinio refiere en su Libro XIV, que en Populonia existía una estatua de Júpiter, hecha de un solo trozo de madera y perfectamente conservada, no obstante contar algunos siglos de antigüedad. También refiere que los templos de Juno en Patera, Murcila —Marsella— y Metaponte, estaban edificados sobre columnas de vid, e indica también textualmente, que las escaleras por donde en su tiempo se subía al templo de Diana en Efeso, estaban hechas de vid de Chipre, afirmando que ésta era la madera más dura que se conocía en aquellos tiempos.

COMO SE PLANTAN LAS VIDES

Las vides se plantan, generalmente, con sarmientos barbados. Mejor dicho, con raíces o sarmientos sin raíces. Los sarmientos barbados se crían algunas veces en almácigos; las raíces o sarmientos sin raíces, se escogen en el momento de

la poda, dejándoles un trozo de madera del último brote de una pulgada de largo.

"Plántanse a líneas o entre liños —dice don Nicolás María Serrano— cuando el terreno no tiene una pendiente rápida, y en círculo, cuando hay mucho declive. Cada cepa se pone a once pies de la inmediata, y entre cada hilera se deja un intervalo o liño de cinco pies. Las cepas se colocan de modo que no estén unas encima de otras, pues como quiera que las plantaciones hechas de mugrón dañan las raíces de las cepas nuevas, es mejor recurrir a los sarmientos cortados y puestos en tierra fresca, los cuales se trasplantan fácilmente cuando han echado raíces. Es preciso tener muy presente, que no debe dejarse en el extremo inferior del barbado ningún pedazo de madera del año anterior sobre el cual haya crecido; que debe ponerse tendido y acodado y en el terreno más rico y fértil, dejando enterradas de cinco a seis yemas y dos o tres en la parte anterior. Una viña plantada de cabezudos sarmientos sin raíces, vive mucho tiempo y es más fecunda; la que proviene de barbados, crece más pronto. El primer método, es conveniente para el que sabe sacrificar el presente al porvenir; el segundo, para el que quiere productos pronto. El último suele arruinar sus viñas, mientras que el primero, atento al porvenir, renueva sus cepas al cabo de cuarenta años por medio de un grano de simiente. Esta generación conserva a la vid las cualidades que le hace perder la renovación por barbados, procura excelentes cosechas y da al Vino un aroma agradable. De sarmientos debe plantarse mayor número del que se necesita; la abundancia de los brotes permite escoger los mejores y más fuertes. Antes de enterrarlos, se abren y de un cabo a otro de la viña, zanjas cuya anchura y profundidad se proporcionan a la inclinación y a la calidad del suelo. Cuanto más ingrato sea éste, tanto más anchas y más hondas deben ser aquellas zanjas. En unas partes es necesaria una zanja de dos pies de profundidad y pie y medio de anchura; en otras, si es buena la tierra, bastan pie y medio de anchura y uno de profundidad, porque en estos casos las raíces no necesitan esforzarse para hallar alimento. Al colocar el sarmiento en el hoyo, debe tenerse cuidado de desmenuzar la tierra con que se cubran sus raíces, así como echar en el fondo de él, la tierra vegetal que estaba en la superficie, porque la inferior que no se ha aprovechado del abono, solo podría proporcionar a la cepa un alimento muy débil. El sarmiento del año es poco a propósito para la plantación; el de dos, es preferible, y para plantarle debe escogerse el momento en que la tierra no esté demasiado húmeda. En las rocas peladas, donde hay que abrir agujeros con una barra, conviene depositar en lo hondo de ellas, cenizas amasadas con agua, las cuales dando a la tierra frescura, impedirán que los vientos secos y el calor resequen la poca tierra que encuentran. Algunos cultivadores, con el objeto de aumentar el producto

Digitised by Jared M. Brown & Anastasia Miller 2020

de sus viñas, reemplazan las vides viejas por otras nuevas. Es verdad que las viejas sólo dan pequeños y escasos frutos, pero el vino que producen es de superior calidad. Por el contrario, las cepas jóvenes dan mucha uva, y si su vino es mediano e inferior, es más útil al comercio y provee abundantemente a la destilación".

Las vides deben plantarse en el otoño. Con esto se gana un año o dos, porque entre igual número de cepas plantadas la mitad en el otoño y la otra mitad en la primavera siguiente, en el mismo terreno y unas al lado de otras, está probado que las primeras crecieron dando fruto tres veces en cinco años, en tanto que las otras, en el mismo tiempo no daban señales de vida.

COMO SE CULTIVAN LAS VIDES

Las vides se cultivan de tallo alto o de tallo bajo. El cultivo de tallo alto, que consiste en apoyar los sarmientos en árboles o empalizadas, tiene origen romano. Cultívanse todavía en esa forma, en la alta Italia y en algunos departamentos franceses en que se afincaron primero los colonos romanos.

Llámase a esta clase de cultivo, de cepa alta. Plántase la viña así cultivada, cerca de un arco, de una morera, de un cerezo o de un olmo. Déjasele a la vid algunas ramas pequeñas para sostener su vegetación; y unas veces se pone un pie de vid, y otras, dos. Los intervalos o calles lábranse con azadón o arado. La vid, por sí sola enlaza sus tallos sarmentosos en las ramas de los árboles y juntos forman espesas matas; pero los racimos ocultos bajo la gran masa de hojas, dan por lo regular una uva verde de gusto poco agradable, por faltarle la madurez necesaria producida por la abundancia de los rayos solares. Y el vino que producen, es agrio y sin color. Cuando se plantan dos cepas crecen hasta la horquilla del árbol, y luego se las dirigen en guirnaldas por uno y otro lado de los árboles inmediatos. De este modo gana mucho la uva en madurez y el terreno intermedio se consagra al cultivo de cereales o de plantas leguminosas.

Este método es muy vistoso, pero de gran peligro, pues que los romanos en sus contratos para podar esas vides, estipulaban los gastos de curación, funeral y sepultura por cuenta de los propietarios de esos viñedos. Esta clase de cultivo, sólo produce buen vino, la uva que está en la cima de los árboles; la que se produce en la planta baja, da más racimos, pero su vino es más basto y ordinario.

El cultivo de la vid con tallo bajo, viene de los griegos y ha sufrido diversas modificaciones. En unos países apóyanse las plantas en estacas o rodrigones de una altura de dos a

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

cinco pies; en otros, la vid se cultiva rastrera y sus sarmientos se extienden unos sobre otros; existen países donde las cepas tienen poca elevación y se sostienen por sí solas; otras en que las vides se rodean de piquetes clavados en tierra, a los cuales se ata el sarmiento, conduciéndolo alrededor del círculo que forman los piquetes.

En algunos departamentos meridionales de Francia, en que se les deja crecer hasta poco más de dos pies en un solo tallo, se colocan las vides muy distantes unas de otras. En el Medoc —Francia— se cultivan en parrales muy separados, o con un solo tallo, pero sin más elevación que un pie. En la Rochela no se emplean rodrigones; los sarmientos rastrean hasta su madurez; ya en ésta los levantan y atan por un extremo a los de cada cepa, dejando la uva expuesta al sol directamente, sin alejarla mucho de la tierra. Esta clase de cultivo da poco vino y de inferior calidad.

El cultivo en parrales consiste en colocar las plantas en hileras paralelas transversales, de modo que reciban el sol por todos los lados. La vid queda formada al tercer o cuarto año de haberse plantado, a modo de contra espaldera, construída de gruesos rodrigones de 5 a 6 pies de altura; en la parte media de estos rodrigones se ata transversalmente una fila de pértigas y travesaños, y otra en la extremidad o parte superior, ambas tiradas a cordel. Las hileras se colocan a siete pies de distancia unas de otras. Cuando la vid está en estado de tapizar las pértigas y los travesaños, se dirigen sus vástagos oblicuamente a derecha e izquierda de cada pértiga en lugar de hacerlo perpendicular y verticalmente, como sucede cuando se las ata a los tumores o rodrigones; de esta manera las cepas forman una espaldera doble y una empalizada a sus dos lados. Así ya, dirígense todos los vástagos de la parte inferior a la superior de las pértigas, a fin de que la tapicen y cubran formando como un cordón a todo su largo. Para conseguir esto, se cercena la extremidad de los brotes al cubrirse todas las pértigas y a medida que van creciendo se las entreteje y enlaza. Este sistema de cultivo da una inmensidad de uva y es de mejor calidad, en tanto más calor adquiere la savia y más se ventilan sus vástagos, más expuestos al sol. Así madura antes y adquiere mejor sabor. Igualmente es de gran utilidad este cultivo para el desarrollo de las yemas o brotes, que no se detienen hasta que no han arrojado su fuego.

Las vides arrodrigonadas, al plantarlas se colocan en hoyos o zanjas separadas por distancias que faciliten las labores de su cultivo y de su vendimia, pudiendo circular libremente entre ellas. Estas zanjas y la capa de tierra mullida que resguarda el pie de la cepa, tiene, regularmente, de 9 a 18 pulgadas de profundidad. Cuando la cepa tiene fuerza suficiente y elevación apropiada se arrodrigonan para estrechar

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

las distancias dejadas al principio entre las zanjas y por eso se rellenan.

Las vides cultivadas de tal manera no han de tener grueso el tronco ni ser de gran elevación. Su vida es calculada en 20 años. Y si se escojen plantas apropiadas al terreno y al clima pueden equipararse a los mejores mostos de los que se cultiven de otra manera. Rinden también, más número de cepas a las cuales se las puede orientar como más convenga sin causarles daño.

"Algunos propietarios franceses —dice don Nicolás María Serrano— con el ánimo de hacer menos costoso y más expedito el cultivo de la vid, así como también menos costoso y más productivo, dan a sus viñas la figura de conos, o por mejor decir, de pirámides. Este método que expone la planta a todas las influencias benignas del astro solar, merece ser más conocido. Después de haber dividido a cordel el terreno en líneas paralelas de nueve pies, se colocan el primer año unos piquetes, formando cuadros perfectos, a igual distancia unos de otros. Por el lado del Mediodía, o aquél por donde más tiempo se deje sentir el efecto de los rayos del sol, se abren zanjas en forma de paralelogramos de dos pies cumplidos de largo, por uno también cumplido de ancho. Debe ponerse aparte la primera tierra que se saca, con la cual se cubre luego las raíces de la planta. Las zanjas han de tener según el fondo del terreno, de dos pies a dos y medio de profundidad y deben separarse todas las piedras que pudieran en adelante impedir la colocación de tutores o rodrigones. En otoño se plantan 5 ó 6 vides jóvenes en declive, sin presar ni apretar la tierra; las raíces extendidas sin confusión; el tallo inmediato al piquete, y la primera yema de la planta, más inmediata a las raíces, cuatro y media pulgadas más abajo que la superficie del terreno. No se corta ni cercena ninguna raíz, a menos que se vea que esté dañada, y únicamente se conserva el renuevo más vigoroso; a las demás se las tiende como si fueran raíces. Hecho esto se rellenan las pequeñas zanjas, con las cuales las yemas de las plantas están menos expuestas en el invierno. En primavera y cuando el tiempo no lo impide, se descubren las plantitas que están alrededor del piquete y se podan los plantones sobre una sola yema buena. Este corte se da en forma de horquilla, opuesto a la yema conservada, y cinco líneas más arriba del sitio que ocupa la yema, y si no hay más que un plantón, se poda sobre dos yemas. También se reservan dos vástagos, y cuando tienen pie y medio próximamente, es preciso detenerlas a esa altura y atarlas, por cuyo medio se fortalece mucho su madera. En la primavera del cuarto año en que la planta echa la tercera hoja, se colocan los rodrigones en el sitio que ocupan los piquetes. Entonces se podan los dos plantones, uno sobre cinco yemas y otro sobre seis; se los retuerce en forma de espiral y

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

en la misma dirección alrededor del rodrigón dejando cuatro pulgadas o cuatro y media de intervalo entre cada vuelta de la espiral. Los plantones colocados de este modo, se sujetan con una lazada cada uno. También se atan después los dos vástagos superiores y se detiene su desarrollo cuando son grandes. En este año se recoge ya algún fruto. Hasta el quinto año no se forman las pirámides, y entonces se les da una forma cuadrada, triangular, pentagonal o exagonal; la redonda, que carece de ángulos salientes tiene menos inconvenientes que las demás. Se podan nuevamente los dos vástagos superiores y con ellos se continúa la espiral siempre en la misma dirección". Este sistema de cultivo continúa así hasta el noveno o décimo año, que llega la cepa a su completo desarrollo y madurez, produciendo cantidades enormes de mosto. Dos mil pirámides de esta clase dan más de seis mil cántaros al año de buen vino.

La mejor uva es la que contiene más glucosa o azúcar y la que únicamente produce vinos de precio y estimación.

La uva tinta se mezcla con frecuencia con la blanca. La primera debe de ocupar las tres cuartas partes de la viña porque es la que proporciona mayor cantidad de materia colorante, la más susceptible de fermentación y la que más detiene la espirituosa sensible; cuando este movimiento se prolonga el vino no llega tan pronto a la fermentación ácida. La uva blanca da al vino un gusto especial y delicado.

PODA DE LA VID Y MANERA DE ABONARLA

De todas las operaciones que contribuyen a la prosperidad de la vid, la más importante, es la poda. A ella se procede desde el momento mismo en que se planta el sarmiento, pues en el acto de plantarla, ya se le corta la guía o banderilla a dos yemas sobre la superficie.

El impulso portentoso de la linfa o savia de la vid, es de tal naturaleza, que cuando se vierte en lloros supera cinco veces a la fuerza de la sangre en la gran arteria cruzal de un caballo.

El origen de la poda de la vid, lo relata así un celebérrimo escritor griego, que en estos momentos no recordamos su nombre: Un asno se comió todas las ramas frescas de varias vides. El dueño de esas vides pleiteó con el propietario del asno exigiéndole indemnización, quien se la tuvo que pagar. Y al año siguiente, el propietario del viñedo notó que las vides que se había comido el asno, dieron más racimos que las que no habían sido tocadas. Y al año siguiente, como prueba, podó algunas vides, comprobando otra vez, que la poda era eficaz y que el asno le había dado una grande lección de vinicul-

Digitised by Jared M Brown & Alistair Miller, 2009

tura. Esa noticia cundió por todas partes y ahí tuvo su origen la poda de las vides.

Tres son los sistemas conocidos de podar la vid. El primero y el más usado en España y en los demás países, es el llamado **poda en redondo.** Consiste este sistema, en cortar cada sarmiento a una, dos o tres yemas, sin cortar la peluda, según el vigor de la cepa. Por este método tiene el podador que hacer para cada pulgar, dos o tres cortes; uno, del sarmiento nuevo inferior que deja para pulgar del año venidero, y otro, más considerable sobre viejo, o sea, la misma madera de dos años, descargando de un golpe todo lo que el pulgar del año ha echado sobre dicho sarmiento inferior.

Llámase **poda de vaca** al segundo sistema de podar; úsase generalmente en la Baja Andalucía. Consiste esta poda en apretar el corte de todos los sarmientos hasta dejarlos con sólo la peluda, excepción de una que conservan sin tocar, o simplemente despuntando, que es el que da nombre al sistema. Se considera que el número de cuchilladas o cortes es superior en una mitad más uno, si la vara no se despunta por la poda de redondo al de los que se dan en la de vara, pero que no es tan fuerte ninguno en la primera como el que se necesita dar en la segunda para echar la vara a tierra. Pero tiene contra sí aquélla, la gravedad de todos los cortes dados en la madera de dos años, no tan temibles, empero, como parecen a primera vista, reduciéndose en vigor a rebajar las heridas un año antes hasta el mismo punto que las hubiera rebajado o hecho en el año anterior un podador del sistema de vara ahorrando una mitad de tiempo.

Conócese el tercer sistema por el nombre de **a la ciega.** Este sistema de podado que se usa por varios observadores ilustres de la Marina española de la región de Sevilla, consiste en no dejar a la cepa yemas claras ni menos vara alguna, sino únicamente la yema ciega o peluda en todos los pulgares.

Y de los sistemas primero y segundo, se creó otro que se dió en llamar **mixto,** que se usa en algunas regiones de España con el nombre de **yema y braguero.** Este sistema consiste en dejar en cada pulgar menos yemas claras que se le darían podando de redondo; esto es, una sobre la ciega, en lugar de dos, y suplir este déficit con dejar cuatro o cinco yemas y un solo sarmiento que es el braguero y daga si se quiere, o vara corta.

Los que podan la vid antes de que acabe de caerse la hoja, la exponen a que un otoño templado desarrolle las yemas e inutilice estos depósitos de fertilidad para el siguiente año, y los que podan a últimos de marzo o abril, producen a la planta un derrame excesivo de linfa que no siempre se repara y

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

el vegetal decae. Lo mejor de todo es podar en diciembre los viñedos de las tierras cálidas y bastante templadas; y en febrero y marzo, los de las regiones frescas o frías. Las podas de las parras y demás vides que se crían en terrenos húmedos o de regadío, pueden hacerse tarde, pues en estos casos, el derrame copioso de la linfa, lejos de perjudicar a la planta, favorece su vegetación y la descarga de una porción de humor superabundante, que regularmente posee.

ABONO DE LA VID

Diversas son las clases de abono con que se cultiva la vid. El mucho abono perjudica, no solamente a la calidad del fruto, sino a su cantidad y el vino adquiere un olor desagradable y contrae la propiedad de torcerse.

"Pero —dice don Nicolás María Serrano— entre abonar en exceso y no abonar poco ni mucho, hay un término medio que es el que verdaderamente debe de adoptarse. No es efectivamente la cantidad de abono lo que hace que prospere una viña; lo es su calidad y el modo oportuno de aplicarlo. A la vid, lo mismo que a los demás productos de la tierra, son favorables los abonos y las sales de que están impregnados, contribuyen a la nutrición de los frutos, hacen las tierras más permeables a las lluvias, al rocío, al aire, al sol y conservan su fecundidad; la viña adquiere efectivamente mucho vigor y da grandes cosechas. Abonando la tierra con frecuencia y con el solo objeto de que en las vides se desarrolle la madera necesaria, se tendrá al año siguiente excelente cosecha. Los estiércoles de caballo, de mula, de asno, de ganado lanar y de ganado de cerda, convienen a las tierras duras o compactas; el de bueyes, aves, gansos y patos, a las tierras ligeras a las cuales da mayor cohesión y consistencia; pero aún son mejores los de cabra y carnero. El excremento de aves mejora mucho las viñas; lo mismo sucede con los pelos, cascos y los pedazos de asta, que se descomponen lentamente durante los calores húmedos. La palomina es el abono más activo y más a propósito para fertilizar una viña, por la gran cantidad de álcali que contiene; pero ha de usarse con mucha sobriedad. Se puede emplear en cualquier clase de terreno y jamás comunica mal sabor a la uva. También es buen abono el tarquín de los fosos de los ríos y de los estanques, el barro de los caminos, patios y calles, pero es preciso usarlos con circunspección".

Úsase también como abono, plantas en estado de flor, que enterradas por el hombre a propósito, fermentan en la tierra, se descomponen y se convierten en tierra vegetal, abono éste que no perjudica al vino.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

En algunos departamentos de Francia emplean para conseguir esta clase de abono, el trébol rojo —**Trifolium incanatum**— que siembran después de haber llovido, en julio o agosto. En otros lugares hacen uso del pipirigallo uno o dos años seguidos, aunque no con tanta ventaja como con el trébol. Y las plantas o algas marinas, suelen emplearse en los viñedos cercanos a las costas del océano. Estos abonos últimos deben usarse mezclados o con gran medida para que los vinos no se impregnen de la sosa que poseen abundantemente.

Una buena vid convenientemente cultivada, dura 40, 50 y 60 años, y hasta más. Pero hasta el sexto o séptimo, no está en el apogeo de su producción. Sólo con el injerto se consigue más pronto y con seguridad.

LOS ENEMIGOS DE LA VID

Las viñas que se plantan en terrenos gastados y de poco jugo, sufren enfermedades propias de las circunstancias de que están rodeadas. Sufren languidez; su vegetación es tardía y enfermiza; su madera es estoposa y se llena de escarzos; los brotes son cortos y pierden con frecuencia sus hojas secándose y pudriéndose.

El hielo, la escarcha, las nieblas, el granizo o la piedra, producen a las viñas daños considerables. La vid sufre infinito con la niebla, a tal extremo, que suele morir. De la influencia de la niebla, se ve a la vid pasar, de la amarillez de las hojas, hasta lo que se llama tisis incurable.

Dice don Simón de Rojas Clemente: "Infinitas son las enfermedades que acarrean a la vid los vicios del terreno y de la exposición, así como la incuria de la impericia del viticultor. Sin detenernos en la enumeración de otras afecciones morbosas que nos son tan imperfectamente conocidas como sus causas y sus remedios, citaremos únicamente el **sámago** de la Baja Andalucía o el **auguillo** de la Alta, cuyos terribles síntomas, reducidos a acorcharse o esponjarse la caña, a dejar de fructificar o a perecer, reclaman siglos ha, todas las luces y toda la asistencia de un nuevo Esculapio naturalista".

"Sabido es —dice don Nicolás María Serrano— que la excesiva sequedad impide el desarrollo de los vástagos y del fruto, los deseca y atropella la madurez dejando la uva, agria, delgada y pellejosa; pero mucho más frecuentes e incomparablemente más temibles para el viñedo que los de la sequía, son los efectos de un temporal húmedo. Las lluvias excesivas de primavera desarrollan a expensas del fruto una extraordinaria abundancia de hojas; las lluvias intempestivas del verano, si a veces engruesan las uvas, tienen generalmente por resultado retardar su madurez y dejarla aguanosa, al paso que

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

las lluvias que sobrevienen cuando la uva está ya madura, ofrecen el grave inconveniente de pudrirla y debilitar mucho sus cualidades".

El ardor del estío y los vientos cálidos, después de una tormenta y aún después de una lluvia regular, enrojecen súbitamente la pámpana haciéndola caer al poco tiempo.

Luego, están los gusanos y los insectos. El más temible llámase **pulgón de la vid**, que Aso clasificó entre las **crisonelas**; síguenle los revoltones o revolvedoras, gusanillos que se parecen a la pequeña oruga; la polilla de la uva, es una pequeña mariposa, cuya larva o gusano, es como de cinco líneas de largo; el escarabajuelo o atelabo cobrizo; el cuquillo, cuclillo o coquillo; el escarabajo de la vid, que Olivier denominó **melolontha vitis**; la antigua enfermedad **cenicilla, ceniza o cenizo,** que ha vuelto a los viñedos; la filoxera —Phylloxera vatatrix— que de América fué importada a Francia en 1863, y de ahí, pasó a Málaga —España— en 1875, invadiendo todos los países de Europa, después.

Los cuidados que necesitan las vides, para conservarse sanas y dar un buen fruto, son excesivos. Sus cultivadores tienen que ser sus esclavos.

TIERRAS EN QUE SE CULTIVA LA VID EN GENERAL

"No todas las tierras ni todas las exposiciones convienen a la vid —dice don Nicolás María Serrano—. Por regla general puede decirse que este arbusto requiere terreno seco, ligero y pedregoso, y que le convienen las tierras ligeramente arcillosas, cuya base, sin embargo, sea la arena o el guijo, por medio de los cuales puedan extenderse o penetrar las raíces de aquella planta. Conviénele clima ni demasiado cálido ni demasiado frío. Donde mejor y más útilmente se da es entre los 25 y los 51º de latitud, como los puntos más meridionales en que vegetan vides de las cuales se extrae buen vino, se reputa Tenerife, que se halla situado en los 28º y medio y a Schiraz, en Persia, que lo está a los 29 ó 30º, así como los famosos parrales de Dom de Chanay, cerca de Maguncia y de Coblenza, situados en los 50º de latitud Norte, en la confluencia del Rhin y del Mosela, son los puntos más septentrionales en que el cultivo y una buena exposición dan por producto los famosos vinos del Rhin. En la zona expresada es donde se encuentra exclusivamente analogía en la vid, en ella están los viñedos de más nombradía y los países más ricos en vinos, como España, Portugal, Francia, Italia, Austria, Stiria, Carintia, Hungría, Transilvania y buena parte de Grecia. En los países fríos, se puede, por medio de abrigos, crear sitios a propósito para viñas, y proporcionar a éstas en verano un grado de calor semejante al de los climas donde mejor prosperan. A ello contribuye mucho la exposición, o sea la orien-

tación. La más conveniente, por regla general es la del Norte. La de Levante, tiene sus contras en los países donde suele helar en la madrugada de primavera; la del Mediodía, es generalmente muy ardorosa durante el Estío; y la del Poniente, es la más desfavorable, porque reseca y quema la planta. En las regiones meridionales es preferible el Levante, y en las boreales, el Mediodía. Estas reglas generales tienen sus excepciones, pues los viñedos situados en el Noroeste y aún al Norte, que se preservan de las desastrosas heladas de la Primavera, producen vinos de buena calidad y de delicado sabor".

La vid acomódase a toda clase de terrenos en que no haya aguas estancadas y recogidas; pero prefiere terreno seco, ligero y arenisco. Cultívase en terrenos cubiertos de gruesas piedras rodadas, como se ve que ocurre en muchos lugares de Castilla y Andalucía, y se da asimismo en medio de guijarros de naturaleza calcárea sobre los picos más elevados de una montaña expuesta al Norte y Oeste, como en la confluencia del Bodrog con el Thibrique, al frente de los montes Kárpathos. También hay tierras crasas, sin piedra alguna, que dan muy buen vino como el Bellai, en el Departamento francés de Maine y Loire.

"Los terrenos calcáreos —dice el referido don Nicolás María Serrano— y principalmente los de formación cretácea, en que se hallan depósitos de arcillas liguitosas o plásticas, dan magníficas vides, cuyo licor tiene más finura, más ligereza y mejor gusto; es verdad que en ellas crecen aquellas plantas muy despacio, pero una vez arraigadas, se mantienen con ventaja. Cuanto más calcáreo, más árido, más seco y más ligero es un terreno, y cuanto más repele toda clase de cultivo, mejor vid produce".

Ocurre a veces, que en determinados terrenos de admirables viñedos, se encuentran, al lado de los mejores vinos, otros malísimos. Esas diferencias se producen por la naturaleza o la disposición de las tierras en que están, cuyas capas no profundizan bien la labor que allí se hace, y más honda esa labor, ocasionaría mayores gastos, por lo regular, inútiles.

Los terrenos en que la capa de tierra cultivada sea poco gruesa y tenga por fondo roca o arcilla, que no penetren las raíces, son dañinos a la vid. En esos casos se necesita abrirles agujeros de trecho en trecho, con una barra o barrena grande, para que, penetrando en ellos las raíces, encuentren el grado de humedad necesario a su vegetación durante los calores del Estío y las épocas de sequía.

Y dice don Nicolás María Serrano: "Aunque el sol y el clima no pueden cambiar los caracteres botánicos de las cepas, el sabor y la calidad de su mosto dependen de las cir-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

cunstancias locales, y por lo tanto, ni se puede asegurar, al introducir una variedad nueva en un viñedo, que producirá vinos semejantes a los que producía en condiciones meteorológicas y geológicas diferentes, ni que, pasado cierto tiempo, los dé iguales a los de la localidad de donde se ha plantado. En semejante caso la naturaleza de los productos es evidentemente el resultado de dos causas cuyos efectos complejos es imposible determinar a priori".

COMPOSICION GEOLOGICA DE LAS TIERRAS EN QUE SE CULTIVAN VINOS ESPECIALIZADOS COMO JEREZ, MÁLAGA

Los terrenos de Andalucía en que se cultiva la vid, divídense en cuatro clases llamadas en la región **albariza o tierra de afanes, tierra blanca o tosca, barras, arenas, bujeo o tierra negra.** Y cada una de ellas, subdivídese en otras numerosas.

El análisis que de esas tierras hizo el naturalista Rojas Clemente, es como sigue: "Desde 60 a 70 por 100 de cal, y al parecer bastante arcilla, un poco de sílice y aún algo de magnesia. Su color es blanco, más o menos amarillento, de textura mate, finaterrea, en algunos trechos pizarrosa, más manifiesta en los sitios que han empezado a desmoronarse por la acción atmósférica. Fragmentos de esquinas indeterminadas y filos obtusos. Es muy blanda, opaca, destiñe mucho, salta con facilidad, algo suave al tacto, poco más pesada que el agua. Forma bancos horizontales de grueso muy desigual, desde una vara y más, hasta algunas líneas. Hasta ahora no se ha encontrado en ella pedernal, ni ninguna otra sustancia del género silíceo. Es, pues, la albariza una formación secundaria y una variedad muy impura de la creta".

"La mayor parte del viñedo de San Lucar —dice el propio autor— Jerez y Trebujena, está plantado sobre colinas de albariza. Se la encuentra, también, constantemente en el famoso pago de Pajarete, debajo de la tierra vegetal. Cada 1,000 cepas producen en la albariza de San Lucar 80 arrobas de mosto, y en la calidad superior, estando en su fuerza y bien cultivadas, mucho más".

Llaman tierra barrosa, a la arena cuarzosa aglutinada a favor de un poco de cal mezclada comúnmente de arcilla y con el óxido de hierro, que le da un color rojo amarillo. Las viñas plantadas en estos terrenos producen bastante menos que las plantadas de albariza.

Llámanse tierras de Arenas, los terrenos de arena cuarza pura, blanca y voladora, situados en la proximidad de la playa. Suelen en algunos sitios y a impulsos de los vientos, cambiar el aspecto todos los años. Muchas viñas de Jerez y

de San Lucar, y la mayor parte de las de Rota, están plantadas sobre los barros y arenas. En San Lucar y Rota, saben convertir las arenas en huertas feracísimas, que llaman nabazos, por medio de un cultivo particular. La vid produce en las arenas, tanta cantidad de mosto como en los barros; pero su calidad es a la del que producen los barros, como la del de éstos a la que da la albariza.

La tierra que llaman de **bujeo,** ocupa en San Lucar y Jerez, las cañadas y las faldas de las colinas de albariza. Se compone de arcilla mezclada con carbonato calizo, bastante tierra vegetal y poco de arena menuda y cuarzosa. Su color es pardo negruzco. Los calores del verano producen en ella enormes hendiduras.

Málaga tiene casi todas sus vides en la Ajarquia. Compónese este territorio de una serie de cerros que a veces se tocan por la base. Sus laderas tienen ordinariamente un declive rápido, y alguna vez, aunque muy rara, tajos más o menos verticales. Su masa es la pizarra arcillosa, más o menos cruzada por vetas de cuarzo.

La capa de tierra que cubre la pizarra, tiene ordinariamente el grueso de pie y medio; en algunos sitios llega hasta seis; en otros es excesivamente delgada; en muchos está la roca completamente desnuda. Las viñas de Málaga, si no son las más esquilmadas de Andalucía, dan vinos de los más preciosos de España. En esta producción, la calidad está casi siempre en razón inversa de la cantidad.

Muchas viñas del campo de Cariñena, están sobre pizarra; casi todas las viñas que se cultivan allí son tintas. La mitad de ellas son de la vid llamada garnacha.

Los vinos del priorato, que son los mejores de Cataluña, se cosechan, también en terrenos pizarrosos, muy semejantes a los de la Ajarquia.

"La excelencia de la tierra pizarrosa para viñedos —dice don Nicolás María Serrano— consiste en que por razón de su textura pueden empaparse en poco tiempo de gran cantidad de agua, absorber la humedad del ambiente y reducirse fácilmente a tierra. Ninguna de estas cualidades pueden convenir tan eminentemente a las rocas compactas".

EL LAGAR, JARAIZ O LAGO

Al lugar en que se elaboran los vinos, se le llama, comúnmente, **Lagar;** en Andalucía, denomínanle **Jaraiz,** y por algunas provincias del Este de España, se le conoce por el nombre de **Lago.**

El lagar se compone de un sitio rectangular cubierto. Las paredes están construídas hasta la altura de un metro de alto, con ladrillo, mampostería y cualquier material impermeable que evite que absorba el jugo de la uva que se arrima a las paredes mientras se pisa. Sobre ese zócalo se construye como mejor convenga hasta el enrase en que se colocan las vigas del techo; éste, generalmente déjase a teja vana, siendo mejor cubrirlo con techo de bovedillas para sostener la temperatura.

El rectángulo que forma el lagar, debe estar orientado de manera que los costados más largos coincidan en su centro de Norte a Sur y los más cortos de Este a Oeste. En la pared de la parte Norte, debe de haber dos ventanas para dar luz al lagar y que se pueda echar por ellas la uva, verificando separadamente lo tinto y lo blanco. El piso del lagar es de piedra caliza, con un lomo en el centro que divida los caldos blanco y tinto, que se recogen después de pisadas las uvas, en recipientes sobre cuya dirección está inclinado el piso. De estos recipientes es trasladado el mosto a las cubetas o vasos de fermentación.

El lugar destinado para prensar el orujo, es una viga de doce metros de larga, y 60 centímertos de escuadría, con un pilón de piedra con 97 centímetros de alto, por 90 centímetros de diámetro. Este sistema de prensa es bien conocido para esta clase de labores.

Los materiales para la construcción del piso del lagar, pueden influir en gran manera en el resultado de la vinificación, y a tal extremo es éste, que puede variar hasta la naturaleza del caldo. Por eso se usa piedra caliza, que es dura y para sus junturas, el yeso. El yeso tiene la virtud de neutralizar los ácidos que contiene el mosto y mejorar la coloración de los vinos.

A la continuación del lagar, siguiendo su estructuración de Norte a Sur, existe un portal; denomínase éste, **portal del canto**, por ser en este lugar donde viene a parar la punta de la viga que tiene el husillo y canto en el cual funciona. En este portal están los recipientes en que el mosto se recoge y a los que llega por medio de canales. La extensión del portal, es convenientemente proporcionada a la importancia de la bodega. Los canales por los que corre el mosto del lagar a los recipientes que lo reciben, son de piedra o de madera, nunca de materiales que el mosto pueda disolver y obrar sobre ellos.

Usanse, también, otras prensas, por ejemplo, la de Lartaud, para extraer el mosto, que desarrolla tanta o más presión que la de la viga dada a conocer.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

VALOR TERAPEUTICO DE LA UVA

Como no podríamos nosotros mejorar el contenido de este trabajo, transcribimos íntegramente este estudio sobre la uva, del Dr. Neuville.

"Por los poetas de todos los tiempos ha sido celebrada la uva a causa de su jugo divino, como ha conocido igualmente el favor de los antiguos médicos que utilizaban en gran número de afecciones. Su jugo obtenido antes de la completa madurez del fruto, fué preconizado por Dioscórides en el curso de ciertas fiebres, en las anginas, contra las úlceras de la boca y los esputos de sangre.

"Muchos médicos la hacían entrar en la composición de ciertas preparaciones medicinales; algunas de ellas, que lo contenían en grandes proporciones, se empleaban para combatir la disentería y para calmar la sed. Otros autores la recomendaban en la profilaxis de la peste y la preservación de los cólicos hepáticos. Las propiedades diuréticas y laxantes que justamente se le atribuían al jugo de la uva madura, hacían que fuese utilizado en gran número de afecciones del riñón y del tubo digestivo.

"Secada al sol, la uva era muy empleada por los antiguos en muchas enfermedades. Bajo la forma de cataplasmas, constituía un remedio reputado como eficaz contra la diarrea.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA UVA

"Muy numerosos son los análisis que se han hecho de las diferentes partes de la uva; he aquí uno obtenido por A. Girard y L. Lindet, del cual es posible deducir algunas de sus propiedades características.

Agua, 97.92; azúcar fermentescible, 23.51; crémor tártaro, 0.52; ácido tartárico libre, 0.29; ácido málico y otros, 0.29; materias nitrogenadas, 0.38; materias no dosificadas. 1.80; materias minerales, 0.15; residuo insoluble, 0.43.

"La piel de las pepitas contiene notables cantidades de tanino. La piel de la uva contiene: agua, 64.32; tanino, 1.16; crémor tártaro, 0.92; ácidos libres, 0.36; residuo, 32.43; materias minerales, 2.09.

"Contienen las pepitas las siguientes cualidades: agua, 30.45; aceite, 7.69; ácidos volátiles, 0.76; tanino, 3.50; materias resinosas, 2.60; residuo, 53.19; materias minerales, 1.81.

"Entre las sustancias minerales se encuentran la potasa, la cal, la sosa y el ácido fosfórico, elementos todos ellos necesarios a nuestro organismo y que confieren a la uva propiedades dinamogénicas muy apreciadas.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

"La uva negra encierra por otra parte, una materia colorante, la occianina, que posee una importante acción tónica.

Su gran proporción de azúcar —alrededor de un 25%— hace de ella un verdadero alimento (los frutos son tanto más azucarados cuanto más maduros, disminuyendo la acidez paralelamente a la proporción del azúcar).

"La uva seca contiene una proporción relativamente más elevada de azúcar —evaporándose los ácidos al mismo tiempo que el agua—. La abundancia de azúcar en la uva le da un valor calórico muy elevado —900 calorías por kilogramo— y su calidad —glucosa y levulosa— permiten que sea utilizado con una gran digestibilidad por parte del organismo, sin necesidad de ser invertivo. En fin, gracias a su débil proporción en sustancias albuminoides, la uva no produce residuos nitrogenados.

"Ha sido comparada la composición del jugo de uva fresca, con la de la leche de mujer —Herpín—. He aquí la proporción de sus elementos constituyentes, cuyo parecido ha permitido a este autor acabar su estudio, diciendo que el jugo de uva era una especie de leche vegetal:

	Leche de mujer	**Jugo de uva**
Agua	78	75 a 83
Materias nitrogenadas	1.5	1.7
Substancias minerales	0.4	0.3
Azúcar	11	12 a 30

INDICACIONES

"Las principales afecciones en que es saludable la ingestión de uva son, sobre todo, las manifestaciones artríticas. En virtud de sus propiedades refrescantes, alcalinizantes, diuréticas y laxantes, las reumáticos, los gotosos, los afectados de cálculos, los enfermos del hígado se benefician con su ingestión.

"Por su riqueza en azúcar, gracias a la cual aumenta la cantidad de glucógeno del hígado, y por su acción estimulante sobre la secreción biliar, es muy empleada en las **afecciones hepáticas** y en la litiasis —cálculos, piedra, etc.—.

"En los trastornos **gastro intestinales** —dispepsias, enteritis, estreñimiento, etc. —está particularmente indicada —a condición de apartar cuidadosamente las pepitas y la piel— a causa de sus virtudes aperitivas, digestivas y antipútridas.

"Para combatir las **afecciones** del riñón es verdaderamente maravillosa, en virtud de sus propiedades diuréticas y desintoxicantes. Es muy eficaz para aumentar la eliminación de la urea y del ácido úrico.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

"En fin, la mayor parte de los enfermos de la nutrición: pletóricos, arterioesclerosos, intoxicados, individuos afectos de manifestaciones cutáneas, mejoran manifiestamente cuando recurren a la uva.

"Si la uva tomada como postre, después de una buena comida, es saludable para el organismo en todos los casos que acabamos de enumerar, su acción es aún más eficaz cuando se ingiere fuera de las comidas, por la mañana en ayunas o por la noche al acostarse y, sobre todo, observando las modalidades —horas, repetición, cantidades— de una cura.

LA CURA DE LA UVA

"Muy antigua, pues era ya conocida en tiempo de los romanos —Plinio, Galeno— la cura de la uva después de varios siglos de olvido, se ha puesto nuevamente de moda, primero en Suiza y Alemania, luego en la mayor parte de los países productores de vid, principalmente en Francia.

"Esta cura puede hacerse, en principio, con toda clase de uva, pero las mejores son las moderadamente azucaradas, de granos medianamente grandes y abundante jugo.

"Consiste en la ingestión, en ayunas, una hora antes de las comidas —que deberán ser poco abundantes— de una cierta cantidad de uva, variable entre 500 gramos y dos kilógramos. La duración de esta cura será de tres a seis semanas. Puede hacerse también con exclusión de toda otra alimentación; en este caso, cada ingestión de uva deberá ir seguida con una hora de intervalo, de un vaso mediano de agua, mineral o no.

"No es necesario sobrepasar la dosis de dos kilogramos, sobre todo cuando la uva es muy azucarada, pues podría sobrevenir una fatiga funcional del hígado, que no dejará de ofrecer ciertos peligros. Conviene, por otra parte, apartar cuidadosamente la piel y las pepitas, cuya ingestión es capaz de provocar la aparición de trastornos digestivos. Se recomienda el ejercicio durante la cura.

"Atendiendo a estas prescripciones, la mayor parte de los que se someten a este tratamiento obtendrán un gran beneficio y bendecirán a la Naturaleza por haber puesto a su disposición una medicación tan agradable".

LA VENDIMIA

En España, la vendimia o recolección de la uva, hácese desde primeros de agosto, hasta los finales del mes de octubre, y determinadas veces, hasta principios de noviembre, de conformidad con los climas que rijan a cada región.

Digitised by Jared M. Browne Anistatia Miller 2020

Las signos que señalan el momento de la recolección de la uva, son los siguientes: cuando la película delgada o transparente da al fruto una elasticidad, que le permite resistir, sin romperse, la presión de los dientes; en éste caso, obscurece de color; la uva, de morada, se vuelve negra; el cabo que sostiene el racimo, se vuelve leñoso y toma el color del tronco de la vid; el racimo se deja caer y se muestra con la punta hacia abajo; el zumo de la uva, antes acre y viscoso, se vuelve dulce, agradable al paladar y ligero, y las pepitas se secan y endurecen.

La vendimia es necesario hacerla siempre con buen tiempo y cuando el sol tiene más fuerza y después que éste haya evaporado el rocío.

Cortada la uva con tijeras o con las manos —mejor con tijeras—, se transporta al lagar en cestos o capachos, cuidando que llegue entera y que no sea removida.

"Nunca conviene cortar más uva que la madura y sana —dice don Nicolás María Serrano— —toda la podrida, debe tirarse y la que no esté en sazón dejarse en las cepas. En los países donde se quiere hacer buen vino, es por consiguiente de mucha importancia vendimiar en dos o tres veces y hacer el vino en otras tantas. De estos vinos el mejor, es siempre el primero que sale. En las viñas, por ejemplo, que dan las diferentes calidades conocidas con la denominación de vino de Burdeos, se va escogiendo la uva con la mayor escrupulosidad. En la parte del Medoc se hace dos vendimias de uva blanca y tres o cuatro para recoger la uva tinta; en Sainte-Croix, cinco o seis, y en algunas partes más".

Realizada la vendimia, dase comienzo inmediatamente a la labor que se llama pisar la uva. Este trabajo tiene por objeto extraer el zumo de ese grano y ponerle en disposición de fermentar, colocándolo en contacto con el aire, primero y después, mezclándolo con el fermento que como el jugo y en celdas separadas, se encuentra en el mismo grano. "De la exactitud de este hecho —dice don Nicolás María Serrano— sirve de prueba la observación que consiste en conservar intacto un racimo, en este caso lo único que hacen el racimo y las uvas, es secarse poco a poco; pero si se rompe la piel de estas últimas, entra inmediatamente en fermentación desde el momento que el zumo que tiene se pone en contacto con el aire. De ahí la necesidad de despachurrar o pisar la uva".

En muchos países, antes de someterla al pisado, tienen por costumbre librar de la armazón leñosa que tiene, al racimo. Llámase a esta leñosidad, **escobajo, rampojo u orujo.**

El escobajo contiene una sustancia amarga, que aunque da al mosto algo de materia tanina y de crémor tártaro —elementos ésos que facilitan la fermentación—, es indudable

que da cierta cualidad astringente que en los vinos no desaparece hasta pasados varios años, y hacen a éstos menos delicados y menos agradables al paladar. Por eso, para hacer los vinos finos y delicados, despojan a la uva del **palillo,** diríamos en Cuba, del **escobajo, rampojo u orujos,** como se llama en los territorios donde se elaboran los vinos. Existen no obstante, regiones donde se deja el escobajo para darle al vino larga conservación.

La uva es aplastada con los pies en grandes depósitos o lagares, así como en cubas; primero, cuando llega de la viña; después, cuando el mosto ha sufrido los primeros síntomas de la fermentación.

Pisada la uva, métese en la prensa, ya descripta, la que le extrae todo el zumo o mosto. Por canales, desde la prensa, pasa el mosto a las cubas o cubetas de fermentación que están en las bodegas unas al lado de otras. Es necesario que las cubas o cubetas queden llenas con la vendimia del día, razón por la cual los cosecheros de vinos proporcionan siempre a los vendimiadores la capacidad de sus vasijas. Esta condición es tan importante, que los buenos cosecheros, si la lluvia viene a interrumpirles su labor, dejan siempre fermentar la que se encuentra ya recogida en la cuba o cubeta.

La fermentación del mosto o jugo de la uva, es la operación más importante de la fabricación del vino. El mosto contiene agua, azúcar de uva, una materia nitrogenada soluble, ácido málico libre, bitartrato de potasa, tartratos de cal y de potasa, sal marina, sulfato de potasa, una materia colorante azul, y algunos indicios de materia grasa. De estos principios los más importantes son: el azúcar de uva que, convertida en alcohol forma la fuerza del vino y la materia azoada que sirve de fermento para producir esa metamórfosis. Del modo y densidad de proporciones con que se mezclan todas las materias expuestas, advienen las inmensas variedades de los vinos que se fabrican en cuantas regiones se cultiva la vid.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2005

EL JUGO DE LA UVA O MOSTO

Para conocer la calidad de los mostos o jugos de las uvas, es necesario pesarlos. Y el procedimiento más exacto sería pesarlos con una balanza, comparativamente con agua destilada a la temperatura de 15º centígrados. Pero la manera más fácil de pesar el mosto, es usando el areómetro Beaumé, a la temperatura de más de 108 Reaumur, 1250 centígrados, suponiendo que la densidad del agua elevada a esa temperatura, es igual a 1.000.

Durante muchos años y en circunstancias diversas M. Schubler, con el referido areómetro, pesó los mostos de numerosos vinos, obteniendo como resultado de sus experien-

cias, los siguientes datos, por los cuales se llega a saber la clase de vino que de los diversos mostos se puede sacar.

Peso específico:

1.030 mosto de uvas ácidas que no han llegado a su madurez.
1.040 uvas no maduras, que dan un vino flojo que no puede conservarse.
1.050 mosto acuoso y de poca calidad.
1.060 mosto ligero y de calidad mediana.
1.070 buen mosto y más que mediano.
1.080 mosto muy bueno, el que produce los buenos vinos del centro y mediodía de España y algunos de Francia y Alemania.
1.090 mosto de notable calidad, de los vinos de Necker y del Rhin.
1.100 mosto superior, tal cual en los buenos años se produce en el centro y mediodía de España, también en Francia y sur de Alemania.
1.110 mosto muy rico de los vinos de España, Italia y mediodía de Francia.

Hecho el mosto, se le deposita en vasijas, donde al fermentarse, se vinifica. Estas vasijas, cualquiera que sea su forma, capacidad y materiales de que se compongan, colócanse en paraje cerrado, siendo posible, subterráneo, para preservarlo de las variaciones de la temperatura atmosférica, que contraría grandemente la marcha de la fermentación.

La madera con que generalmente se fabrican esas vasijas, que unos llaman cubas y otros cubetas, es de roble. La mejor forma que suelen tener es de un cono truncado; muchas son cilíndricas y oblongas. Colócanse sobre banquillos de madera recia o sobre una base de cal y canto. En la parte inferior se les coloca una llave que facilite la salida del vino.

Esas cubas o cubetas, unas veces están abiertas, otras, tapadas con cuidado, siendo las tapas de madera y móviles. Para evitar que el aire penetre en el interior de las cubas tapadas, pónese el mayor cuidado en cubrir con yeso o greda todas las rendijas que pueda tener dicha tapadera, colocando sobre ella un peso que la apriete bien para que no se levante con la fermentación. En los casos que la tapadera sea fija, tiene que tener en su centro una abertura, la que se cierra con un buen tapón de corcho o con una válvula de seguridad.

Si la fermentación no es muy larga, porque se haga pronto y con tumulto, y la temperatura de la atmósfera es favorable, existe tanta ventaja en elaborar los vinos con vasijas cerradas como con las abiertas.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Así se hace en los buenos años con los finos vinos de Burdeos y de Borgoña; pero por lo general se opera con vasijas cerradas, ya que en ellas la fermentación se realiza más regularmente, la temperatura se hace más homogénea y se evita que al contacto con el aire, se agrien o tuerzan los vinos.

Tan pronto el mosto es depositado en las vasijas, da principio la fermentación. Cuando ésta sucede, la vasija debe tener un vacío de cinco a seis pulgadas, ya que la masa del mosto, al fermentar, aumenta de volumen por el desprendimiento del gas, el que, quitando al vino su gravedad específica, lo hace ascender a la superficie.

Varias son las circunstancias por las cuales se adelanta o retarda la fermentación. El volumen del líquido, es una de las que más influyen en el mejor o peor éxito de la operación, la que hecha en gran escala, puede llevarse a efecto en pocos días, al paso que en cantidades pequeñas, marcha la fermentación con lentitud y ofrece resultados más variables. Por eso los cubetos deben ser todos de gran capacidad.

Del adelanto o retraso de la fermentación, viene la formación de cierta cantidad de ácido acético y la pérdida del aroma de la uva, sustancia ésta que es la que más valor tiene en todos los vinos, ya que es el perfume especial, llamado **bouquet**, que se evapora junto con una parte del alcohol o espíritu formado ya.

La temperatura de la bodega donde se deposite el mosto, debe ser de 15º centígrados. Para hacer que el vino fermente cuando la temperatura está muy baja, échanse en la vasija, algunas calderas de mosto muy caliente. Y cuando por falta de calor, no ha podido la uva adquirir todo el azúcar que le es propia, se le añade al mosto cierta cantidad de azúcar común. Este procedimiento se usa generalmente con los vinos de Borgoña y de la Champagne y en casi todos los lugares del centro y del nordeste de Francia, cön la particularidad de que prefieren al azúcar común, la glucosa o el azúcar de fécula de patata, porque ofrece más analogía con el azúcar de la uva.

La fermentación del mosto se anuncia por unas burbujitas de gas que suben a través del vino y se deshacen al contacto del aire; poco después de empezar esta operación, agítanse todas las partes de la masa del mosto y se ponen en movimiento como si quisieran desprenderse unas de otras. A esta fermentación se le llama tumultuosa y continúa más o menos tiempo, conforme con la naturaleza del mosto, la relación del azúcar al fermento y la temperatura. Durante el período de esta fermentación se ve que el líquido toma un color rojo, pierde su dulzura y adquiere un sabor caliente y picante, un olor fuerte y agradable que se percibe en el local

Digitised by Janet M. Brown & Anastasia Miller, 2009

donde están las vasijas; esto es, nótase que se vuelve vinoso. Después, disminuye la temperatura y el vino se torna más claro.

Para que se haga la fermentación vinosa son necesarios el azúcar o el mucoso azucarado, el agua y el fermento, a los cuales suele añadirse el tártaro.

Sábese que en el jugo de la uva no preexiste el fermento con el azúcar y el ácido tartárico, el gluten y la albúmina vegetal. En el primer momento de la fermentación, el gluten se precipita y pasa al estado de fermento por su contacto con el oxígeno. Una vez empezada esta acción, se efectúa la descomposición del azúcar y se continúa hasta agotarse esta sustancia en el fermento.

Para convertirse el gluten en fermento, es necesaria la presencia del azúcar o de una sustancia susceptible de convertirse en mucosa-azucarada.

A consecuencia de la fermentación del mosto se descompone parte del fermento y sufre el cuerpo una alteración que lo vuelve inerte; al mismo tiempo se produce alcohol a costa del azúcar, y de las observaciones hechas se ve que se forma amoníaco y ácido hidrociánico de la que depende el sabor de algunos vinos delicados de una pequeña cantidad de cianógeno que se forma durante la reacción.

Al sacar el vino de las vasijas donde fermentó, se echa en otras vasijas, colocadas en bodegas que no sean ni muy secas ni muy húmedas, que estén bajo tierra y expuestas al norte.

A los pocos días del transvase, siéntese un ligero silbido que es causado por el ácido carbónico que constantemente se desprende del líquido, en cuya superficie se forma una espuma que sale por una abertura hecha en la parte superior de la vasija, llevándose consigo todas las materias extrañas al vino y hasta ese momento mezcladas con él.

Al calmarse esa segunda fermentación, va disminuyendo el volumen del líquido, y a medida que éste disminuye, se va rellenando con vino las vasijas para que estén permanentemente llenas. Después, se tapa herméticamente la cuba, cuidando de envolver en estopa o en un trapo de lienzo basto, el tapón que se introduce en la abertura de la tapa.

Paralizada la segunda fermentación y reposado el líquido, aunque turbio, ya está hecho el vino. Poco a poco las materias extrañas que están suspendidas en el líquido, se van al fondo y forman un poso, al que llaman **madre**, que no es más que una amalgama de pulpa, de materia colorante, de fermento y de sales poco solubles, principalmente de tártaro o de bitartrato de potasa. De esta última sustancia se separa una parte que se cristaliza en los costados de la vasija. Esta sal

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

tiene un sabor áspero y desagradable, de donde resulta que el vino que ha tenido una buena fermentación insensible y que por esta razón se ha hecho más rico en principios alcohólicos, es mejor y toma un sabor más delicado, lo que explica por qué es mejor un vino viejo que uno nuevo.

Para evitar que los vinos se mezclen con la madre o con sus heces, por los cambios de temperatura o la agitación, se procede a su **trasiego** o a lo que llaman **sacar los vinos de la madre,** mudándolos de vasija. Esta operación es importantísima. Practícase en diferentes épocas, según las localidades, el estado de la atmósfera y la calidad del vino. Países hay que hacen el trasiego ése, dos veces por año. Algunos, a mediados de marzo. Otros, por diciembre.

El trasiego ha de hacerse en tiempo frío y con rapidez, evitando el contacto con el aire, sobre todo cuando son vinos que conviene conservarles su aroma.

Los vinos poco claros, después de trasegarse, se clarifican y trasiegan de nuevo. Para clarificar los vinos úsase la cola de pescado en cantidad de media a una onza por cada 12 arrobas, o las claras de huevo —de 12 a 20— por el mismo número de arrobas de vino.

Son azufrados los vinos cuando se agrian o no se prestan a la conservación.

Las cubas más anchas y mejor cerradas, son las mejores para favorecer la conservación de los vinos, los que se perfeccionan en ellas. Existen vinos excelentes y sumamente generosos que pueden quedarse en la cuba 3 ó 4 años. Pero a pesar de esto, "en botellas, sólo en botellas —como dice don Nicolás María Serrano— bien cerradas y lacradas, adquiere el vino todas las cualidades que le son propias. Cuanto más cuerpo y más espíritu tiene, tanto más fácilmente se conservan en botellas, y cuanto más tierno, más delicado y ligero es, tanto menos tiempo debe dejarse en las cubas".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

HISTORIA DEL VINO

El nombre de vino, tomado en el sentido más puro de la palabra, dase a las bebidas o licores conseguidos de la fermentación del zumo de las uvas, o del mosto, que así se llama aquél.

La moderna química, generalizó este nombre extendiéndolo a todo licor azucarado que ha pasado por el estado de fermentación vinosa. Esta extensión científica ha llevado a la confusión la clasificación de los vinos, puesto que se dió ese nombre, por sus primeros elaboradores, a los mostos o zumos de uva, exclusivamente, que se sometieron una o más

veces al proceso de la fermentación, pero no a la fermentación de los zumos de otra clase de frutos, que debe dárseles otro nombre. Esa extensión científica, ha facilitado al fraude nuevos métodos de alterar las cualidades de los vinos propiamente dichos y de perjudicar a su reputación.

La palabra **vino**, viene del nombre latino de la vid: **Vitis vinífera**, y usarlo para los zumos o mostos fermentados de otras frutas o frutos, es falsear la verdad.

De las historias, tanto profanas como sagradas, se sabe, que el arte de fabricar vinos ha sido conocido y practicado en la más remota antigüedad. A Noé, el Patriarca, que según las Sagradas Escrituras, salvó a la humanidad y a todas las especies vivientes, en una barca o arca, cuando el Diluvio Universal, se le atribuye la fabricación de los primeros vinos en la Iliria; a Saturno, en Creta; a Baco, en la India; a Osiris, en Egipto; y al rey Gerión, en España.

David, en el Salmo 103, 15, dice: "el vino alegra el corazón del hombre".

"No tienen vino", dijo María a Jesús, refiriéndose a los esposos de Caná".

Horacio habla —año 64-7 a. de J. C.— en su Oda II, libro 2, de los vinos de Falerno. Plinio y Estrabón, también hablan del vino en sus obras. El último, sobre todo, sostiene que el vino de Falerno, cuando está mejor es cuando tiene 10 años de viejo.

"Que Nepote te haga servir el vino de Ceret, creerás beber vino de Setia. No se le hace servir a todo el mundo; no lo beben más que tres invitados". Marcial, año 43 a. de J. C.

"El pan y el vino, son sin duda alguna, lo más elemental de la vida. Si no fuera así, Jesucristo, no los hubiera usado para su Sacramento", dice el destacado escritor González Gordon.

Como se ve, la antigüedad del vino es bien manifiesta, por cierto. No es creación de ayer ni de hoy. Posiblemente sea el vino el producto de una de las primeras industrias que haya creado el hombre.

Innumerables son las clases de vinos que se conocen, diferentes todas, ya por su consistencia, ya por su color y sabor. España y Francia, son los dos países que mayor cantidad de vinos buenos elaboran y cultivan. Sígueles Alemania, Portugal, Italia, Hungría y Grecia. Hasta China cultiva algún vino bueno. Háblanos de ello Blasco Ibáñez en su famosa obra "Alrededor del Mundo". Raro es el país de Europa, América, Africa, Asia y Oceanía, hoy, que no elabora vinos de uva.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

En América: la Argentina, Chile, México, California, elaboran muy buenos vinos, desde hace tiempo. Las islas Madeiras, las Canarias, preparan famosísimos vinos. Pero los mejores vinos del mundo, los que disfrutan de más fama, los que tienen invadidos los mercados del mundo, son los vinos españoles de Jerez, Málaga, Montilla, Cariñena, la Rioja, el Priorato; los franceses del Medoc, Mosela, Borgoña, Burdeos y la Champagne; los portugueses de Oporto y Madeira; los alemanes del Rhin; los italianos de Chantilli, Falerno, Siracusa y Torino; los húngaros del Tokay.

La infinidad de variedades de vinos pueden dividirse en dos grandes clases, ora se les quiera clasificar de acuerdo con el color que poseen, ya se les desee catalogar bajo la condición de su consistencia. En el caso primero, pueden dividirse por vinos tintos y por vinos blancos; en el caso segundo, pueden clasificarse por vinos olorosos y secos.

Los vinos tintos, hácense con uvas negras, que se dejan fermentar en sus películas. Los vinos blancos, con uvas amarillas o verdosas, que se denominan blancas.

Las calidades de la uva y por ella, las del vino, dependen de numerosas circunstancias; de una manera especialísima, de la naturaleza del suelo y del clima, de la exposición al sol, del método de cultivo que se siga, de la variedad o especie de la planta, de la marcha de las estaciones en la época que más influencia hacen sobre la formación de la uva y su madurez, de las lluvias, de las sequías, etc.

Para conocimiento de cuantos les interesen estas cuestiones que tratamos, véanse los nombres de los vinos principales que se elaboran en España, en tesis general: Rioja, Jerez, (Xerez o Sherry, que son sinónimos); Málaga, Tarragona, Priorato, Panadés, Alella, Alicante, Valencia, Utiel, Cheste, Valdepeñas, Cariñena, Rueda, Rivero, Manzanilla —de San Lucar de Barrameda—, Malvasía, Sitges, Noblejas, Conca de Barbosa, Montilla, Moriles, Mancha, Manzanares, Toro, Navarra, Martorell, Extremadura, Huelva y Barcelona.

VINOS DE LA MANCHA

Geográficamente se denomina La Mancha, a la parte de la meseta central de la Península Ibérica —España— que se extiende aproximadamente de Norte a Sur, desde los montes de Toledo hasta Sierra Morena, y de Este a Oeste, desde la sierra de Cuenca hasta la provincia de Badajoz. Antiguamente formaba una sola demarcación administrativa, pero hoy ocupa casi toda la provincia de Ciudad Real, y parte de las de Toledo, Cuenca y Albacete.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Las condiciones naturales de esta región de gran sequía —de aquí le viene el nombre, ya que los árabes le daban el nombre de **Manxa,** tierra secana—, la hacen muy propicia al cultivo de la vid, favoreciendo los fuertes calores de la región, la madurez del fruto. Tratándose de terrenos tan áridos y secos, es difícil que pudieran dedicarse a otra clase de cultivo, y de ahí que, desde los tiempos más remotos, parte de los campos manchegos se vieran cubiertos de viñedos que constituían la principal fuente de riqueza de los habitantes de esa región. Pero a fines del siglo pasado fué cuando esa zona, con ese cultivo, adquirió las proporciones que le dieron el lugar prominente que hoy goza en la economía española. El desarrollo del cultivo de la vid, en La Mancha, se debe a que la filoxera, arrasó, en ese tiempo, los viñedos franceses, y necesitando los cosecheros de vinos del país galo, atender las demandas de sus clientes, al conocer las cualidades de los vinos manchegos, compraban la producción de esa región para elaborar con ellos las mejores marcas de vinos franceses.

A consecuencia de eso, viendo que los cosecheros franceses estimaban en todo lo que valían los vinos manchegos, pues que los adquirían para la preparación de los suyos, ya acreditados en todos los mercados del mundo, los cosecheros diéronse a cultivar industrialmente sus vinos, montando grandes bodegas y creando marcas propias. En nuestros días podemos asegurar que La Mancha, ha llegado a ser una de las regiones vitivinícolas más importantes de España.

Los tipos de vid característicos de esa comarca, son el **Airen,** uva blanca, y el **Cencibel,** negra. Se cultivan también el **Bobal,** en la provincia de Cuenca y las variedades alicantinas **Monastrel** y **Tintoreta** en los pueblos manchegos cercanos a esa provincia. En cuanto a la uva de parra, la más extendida es la que pertenece al tipo **Jaen,** uva grande, de hollejo duro, que los habitantes de la región cuelgan de sus desvanes para poderla consumir en invierno.

Los vinos manchegos son generalmente vinos de pasto o de **batalla,** no presentándose más que pocas veces como vinos de mesa. Se obtienen dos tipos de vinos: blancos y tintos; ambos de poca acidez, de una graduación media —13º los blancos y 14º ó 15º, los tintos— caracterizándose los primeros, por su color pálido obtenido al fermentar en virgen, es decir, sólo el caldo, sin la madre u hollejo, y por ser neutro de gusto, lo que le hace apto para el **coupage.** El tinto es generalmente de poco color.

Los vinos manchegos que llegaron a adquirir un nombre destacado, son los llamados de Valdepeñas. Ya en el siglo XVI, se encuentran citas del **Aloque de Valdespeñas,** que es el antiguo clarete, de un color casi rosado.

Digitised by Brown & Ametlla Miller 2009

En Valdepeñas, elabóranse, aunque en menor escala, riquísimos mistelas, entre los que se destacan el llamado **vino de misa** y excelentes vermouths.

Merecen citarse, además de Valdepeñas, por sus vinos excelentes, pueblos como el Tomelloso, Manzanares, Alcázar de San Juan, Cinco Casas, Campo de Criptana y Daimiel.

En Valdepeñas, una importante casa destila anisados de gran fama, chartreuse, y sobre todo el famoso **Ponche Tello.**

Muchos vinos de La Mancha, son exportados a Inglaterra y Escandinavia, que no siendo vitícolas, elaboran sus vinos corrientes con mostos extranjeros y particularmente de esa región.

VINOS DE LA RIOJA

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Llámanse vinos de la Rioja, a los vinos tinto y blanco de mesa, que se cosechan en determinadas regiones de la Rioja Castellana y de la Rioja Alavesa.

La Rioja Castellana, comprende la ciudad de Logroño y su provincia. Sobresalen en la producción de vinos en esa provincia, los territorios de Alfaro, Fuenmayor, Cenicero, Haro y otros pueblos.

En la Rioja Alavesa destácanse por sus admirables vinos, la Guardia, Briñas y otras regiones.

Las uvas con que se elaboran esos vinos, pertenecen a las clases llamadas de **mazuela, tempranillo, tinto, jaen, garnacha, graciano** y otras.

El suelo en que se cultivan las vides, es generalmente de guijarro y tierras coloradas.

El mosto de esos vinos tiene por la regular de 11º a 13º centígrados.

Estas clases de vinos son fabricados de esta manera: echan la uva en lo que llaman lago o lagar, según viene de la viña; hácenla sufrir en los mismos una fermentación más o menos larga, pero no completa; después sacan los caldos del lago y los colocan en las cubas. Vuelve a pisarse la uva, en el lago, por segunda vez, removiendo la masa con dificultad, en razón del volumen del lago; sacan otra vez el mosto y lo echan en las cubas; hacen una tercera pisada, de la que extraen el mosto que resulta de la raspa y el orujo.

Los caldos que se extraen de las uvas tratadas en la forma descripta, los denominan así: de **lágrima,** al que sale por el grifo antes de que se pise la uva; de **corazón,** al que se obtiene después de la primera pisa; de **trujal,** al tercero. Exis-

te una cuarta parte del caldo que se extrae al prensar la parte sólida de la uva que se llama de **prensa.** Unos cosecheros mezclan, después, esos caldos; otros, mezclan solamente para obtener vinos de primera clase, los dos caldos primeros, y de segunda clase, los caldos subsiguientes.

Las marcas de vinos blanco y tinto de mesa, de más crédito que se cosechan en las dos Riojas y que tienen conquistado el mercado universal como vinos de su clase, son los del "Marqués de Riscal", los de "Olario y Medrano", imitación de los vinos del Medoc; los de "Ortiz de Zárate", los de "Balanzategui", los de "Pobes", "Ruiz", "Alvarez", "Sánchez", "Diez", "Ocariz", "Gil" y otros que no recordamos sus nombres.

Pocas personas son en nuestros días, sobre todo en Europa e Hispano-América, que no han saboreado estos delicados y exquisitos vinos.

Conviene que se sepa, que las mejores marcas de vinos franceses, así los llamados del Medoc, como los de Burdeos y Borgoña, son preparados con mezclas de esta clase de vinos que van a comprar a España en grandes cantidades todos los años, los cosecheros franceses.

VINOS DE CARIÑENA

Cariñena, está en la región aragonesa. El campo de Cariñena, cuyos vinos gozan de gran fama, está situado en una especie de concha, formada por la sierra de Algairen, en la prolongación del monte Moncayo; el terreno, de acarreo, compuesto de piedra silícea, del detritus de pizarra, arcilla y arena, es fresco y muy a propósito para dar buen gusto a la vid. La madurez de la uva es completa, por la poca altura del suelo sobre el nivel del mar y ventajas que ofrece el color rojo azulado que tiene la tierra en que domina la cepa **garnacha negra** y sigue la roja, que dicen **roya;** la primera y el medio de fabricación, contribuye a dar a los vinos de Cariñena el color **tinto oscuro,** que es el que buscan los tratantes franceses que llevan los caldos de Aragón para dar color y cuerpo a los suyos.

La uva que da estos vinos, recógese a fines de septiembre o primero de octubre, y siguiendo la inveterada costumbre que se extiende en todas las riberas del Ebro, desde Miranda hasta Amposta, la pisan sobre lagos de capacidad diferente, pero grandes, o en cubas, que es lo menos, y con escobajos y todo; adicionando el yeso en grandes cantidades, dejan que fermente de ocho a doce días, donde pasa la fermentación tumultuosa; pero antes de que termine del todo, sacan el caldo y lo ponen en cubas, echando en ellas casca, unas veces y otras no, y dejándoles el vacío necesario para

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

que la fermentación continúe; échase la casca, según el mayor o menor color que se desee.

En las cubas tiene lugar la segunda fermentación, y encima de las cascas colocan piedras de yeso cristalizado o **espejuelo de yeso,** el que dicen que tiene la finalidad de pisar sobre la tapa formada la superficie del vino por la casca y que así se precipita antes y se aclara. Generalmente precipitado al fondo de la cuba el yeso y la casca, queda en ella hasta que se vende el vino.

El vino de Cariñena, que es de color tostado, se embotella cuando las madres se precipitan en el fondo de la vasija, adquiere la cualidad de espumoso, como el champagne, como resultado de la gran cantidad de azúcar que contiene, y cuyo ácido carbónico se disuelve en el líquido por la fermentación, que continúa lentamente en la botella estando bien tapada.

El vino de Cariñena, es un vino sabrosísimo y de un aroma muy delicado.

VINOS DE TARRAGONA

La importancia de los vinos tarraconenses queda perfectamente definida, con sólo dar a conocer que su provincia ocupa el quinto lugar de España, en cuanto a superficie dedicada al cultivo de la vid, y el tercero, si nos referimos a la producción de mosto. La riqueza vitivinícola de esa región constituye una de las principales bases de su economía. Demuestra esto la razón de que 60 sindicatos o bodegas cooperativas se dedican a la elaboración del vino en común, organizando su venta directamente para el consumo y ofreciéndolo también a los criadores exportadores, para terminada su crianza, lanzarlos al mercado.

Numerosas son las variedades de vides extendidas por esa provincia. A ello se debe las distintas calidades y caracteres de sus vinos.

Destácanse en esa provincia, los vinos llamados de Tarragona; los llamados del Priorato; los conocidos por el nombre de Conca de Barbará, y los que se distinguen por el nombre del Bajo Panadés.

Los vinos de Tarragona y del Priorato, son los de mayor graduación, dulces o de postre; los de Conca y el Panadés, son vinos de verdaderos tipos de mesa.

El vino que se distingue por el nombre de Tarragona, coséchase en el llamado campo de Tarragona, que se extiende desde la costa, a través de la región de Montroig, hasta To-

Digitised by Jason N. Brown & Anistatia Miller, 2009

rrendembarra, abarcando los partidos de Reus, Tarragona, parte de Valle y algunos pueblos del Partido de Montblanch, llegando hasta los linderos de la provincia de Lérida, y por el Norte, con Riberas del Ebro y Priorato.

"Estos vinos —dice un celebrado escritor— caracterízanse por su graduación alcohólica, de 14 a 17 grados; su grado Beaumé, de 2 a 5; y su pH de 3.32 para el blanco y 3.34 para el tinto, como promedio; su coloración es variable, desde las tintas más claras a las más oscuras".

Sus vides son originarias de las cepas españolas de Cariñena, Garnacha negra y Picapol negra, para los vinos tintos; para los vinos blancos, proceden de las cepas Macabeo, Malvasía, Moscatel, Picapol blanco, Ponsal y Garnacha blanca, sobre híbridos diversos.

Esos vinos, que constituyen una de las bases de las exportaciones de vinos españoles de renombre, muy apreciados en el mercado interior, ofrecen tipos de una variedad extensa. Confúndense algunos, con los llamados vinos de Málaga; otros, con los de Oporto. Elabóranse, también, en esa zona, los llamados vinos de Misa. El vino llamado de **Sitges**, de esa región catalana, es bien conocido en Cuba.

"La crianza de los vinos de esta provincia —dice el escritor referido—, que ha de ser prolongada y escrupulosamente cuidada para los vinos selectos destinados, tanto al mercado interior como al exterior, se suele efectuar preferentemente en las poblaciones de Tarragona y Reus, donde los criadores exportadores la realizan desde tiempo inmemorial, habiendo logrado por esta práctica, continuada a través de varias generaciones, conquistar el crédito que actualmente gozan en los principales mercados".

Esos vinos son exportados en grandes cantidades a la Gran Bretaña, Alemania, Holanda, Bélgica, Francia, Suecia, Dinamarca, Canadá, Italia, Panamá, Norteamérica, Japón, posesiones francesas de Africa, Argentina, Cuba, Filipinas, Gibraltar, México, Canarias, Mónaco, posesiones inglesas de América, China, Costa Rica, Noruega, Tánger, Marruecos francés, Irlanda, Argelia, Colombia, Estonia, Checoeslovaquia, y posesiones francesas de Asia.

Esto prueba la admirable calidad de los vinos tarraconenses.

EL VINO GALLEGO O DEL RIVERO DE AVIA

Galicia —España—, también es tierra de vinos de mesa de alta calidad. Aquí, en Cuba, es muy estimado ese vino por ser bastante conocido de las personas que saben comer y beber. Sobre todo, el vino blanco, que tiene un aroma de una

delicadeza y sabor sin igual. Y el tinto, tiene un gusto que nos llena de admiración.

El vino Gallego o del Rivero de Avia, coséchase y se elabora en la provincia de Orense, y de una manera especial en las zonas o territorios conocidos por Arnoya, Valdeorras, Peares, Quiroga, la Romallosa, Carballino y Untes.

El vino Gallego o del Rivero, no es nuevo. Posee una larga historia de su gran calidad. Dícese por escritores de renombre, que de él habló con gran encomio, Alfonso X, "El Sabio", en sus "Cántigas a Nosa Sennora". Y que en Alemania y Flandes, ya en 1592, llegó a conquistar tal fama, que se equiparaba en su precio en aquellos mercados, con los vinos de Jerez, que ya es decir algo.

Los elaboradores de los vinos de Burdeos, todos los años, cuando se están formando los caldos gallegos, pasan por esas localidades referidas, a comprar en cantidades, los admirables vinos del Rivero, que después, mezclándolos, los convierten en legítimos vinos de Burdeos, con el cual nombre invaden los mercados del mundo.

Prodúcese, también, en esa región gallega un vino que llaman "Tostado del Riveiro", que no tiene nada que envidiar a los mejores de Oporto.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

VINOS DE ALICANTE

Llámase vinos de Alicante, a los que se cosechan y cultivan en esa provincia española. Esos vinos son conocidos desde la más remota antigüedad, por su tipo, variedad y calidad admirables.

En tres variedades podemos clasificar los vinos que se cosechan en esa región levantina. Vinos blancos corrientes. Vinos rosados o claretes. Y vinos tintos.

Los vinos blancos corrientes, son muy sanos y fáciles de envejecer y criar. Úsanse para la mesa por su agradabilidad y delicado sabor. La graduación alcohólica de estos vinos, muy buscados en los mercados extranjeros, varía de 10° a 13° y poseen un extracto de 18 a 25 gramos de gran riqueza.

Los vinos rosados o claretes, tienen una coloración característica y única. Destácanse por su buena boca y por su fineza. Su graduación alcohólica es de 13° a 16°. Son muy ricos en extractos secos. "Al envejecer estos vinos, —dice un técnico especializado en estos conocimientos— se desarrollan los aldehidos y éteres muy rápidamente, constituyendo su aroma peculiar y **bouquet** delicado. Son excelentes vinos de mesa, muy apreciados para el consumo directo, y por su análisis cuantitativo son tan normales que no tienen necesidad de

ningún cuidado especial; por ello se da el caso singular de que a los dos años de elaboración adquieren todas las características de los vinos añejos. Su zona de producción es en los pueblos de Monóvar, Sax, Villena, Hondón, Romana y Pinoso".

Los vinos tintòs de esa región, tienen un color intenso, de rojo vivo aterciopelado, que los distingue de una manera destacada de todos los de su clase. Su graduación alcohólica varía de 12 a 16º. Y esa variación depende, en gran parte, de la época más o menos temprana en que se haya hecho la recolección de la vid. Poseen muy poca acidez volátil y son riquísimos en extracto seco.

Estos vinos, dice el mismo escritor de quien tomamos estos datos, "están considerados como unos de los mejores de España, de este tipo, y son muy solicitados y apreciados para mezclar y mejorar los de ciertas regiones europeas; por su buen paladar son tan estimados, para el consumo directo como para emplearlos en el **coupage**". Estos vinos cosèchanse en las mismas zonas en que se cultivan los llamados vinos rosados o claretes.

Los vinos tintos, así como los rosados y claretes, obtiénense de una variedad de cepa conocida por el nombre de **Morastell**, que se cultiva desde hace muchos años por esa región hispana.

En las zonas de Castalla, Ibi, Biar, Agost y otros poblados limítrofes, que se distinguen por el nombre común de **Montaña**, se consigue otra variedad de vinos tintos y rosados, que se conocen por el nombre de vinos comunes o de mesa, con una graduación alcohólica que oscila entre los 10 y los 14º.

Aparte de esos vinos que hemos dado a conocer, de la provincia de Alicante, se elaboran y crían muy buenos vinos dulces, sacados de las cepas Moscatel, Malvasía y Garnacha, que se cultivan en terrenos muy apropiados para esa clase de vides. "Entre todos estos vinos dulces —dícenos el escritor citado— descuella el moscatel de características muy similares a los producidos en otras regiones, si bien su **bouquet** y aroma, es inconfundible por su extremado vigor y finura, debido tanto a las graduaciones alcohólicas naturales elevadas a consecuencia del clima tropical que se deja sentir en las zonas donde se obtienen estas clases de vinos, como a los procedimientos perfeccionados que aconseja la moderna Enología.

Los vinos tintos y blancos dulces denominados de Alicante, son también de gran calidad, así como los llamados mistelas y los mostos azufrados de uva blanca y negra. Prepárase, igualmente, en esa región, un admirable vino aperitivo aromatizado con hierbas medicinales apropiadas, del tipo de vermouth, muy solicitado. Es preparado con vinos de gran calidad y envejecidos.

Digitised by Jarod M Brown & Aristotle Miller, 20

La mayoría de estos vinos son exportados a Suramérica, a la Europa Central y a Francia. En Francia se usan, por su gran cuerpo, para el **coupage.**

HISTORIA DE LOS VINOS DE JEREZ

Cultívase la vid en Andalucía, desde tiempo inmemorial. Sábese que ya la conocieron los tartesios, y según testimonia Avieno (501 años antes de J. C.) ya se cultivaba la vid a lo largo de la costa oriental de Andalucía. Considérase a los comerciantes fóceos, como los introductores de la vid en esa región hispánica. "Sábese, asimismo —dice un publicista renombrado— que las uvas de Nebrissa, cuyo nombre se deriva de **Nebris** de los sátiros (Silio, III, 393) corresponde a los actuales de la región jerezana. Una inscripción coetánea ("Corpus Inscription Latinarum, II, 2,092") nos habla de plantaciones de cepas de uva que producía un vino ardiente y muy hecho, a la que llama Plinio (XIV, 30) **cocobis**, que se ha identificado, por todos sus caracteres, con la actual uva andaluza. En una ánfora del año 31, antes de J. C., se lee **Vinum Gaditanum** ("Bul. Com. 1879, 48"), y como hay que pensar que el nombre lo recibiese del puerto donde se embarcaba —como hoy pasa con el Oporto, Burdeos, etc.,— puede traducirse con toda exactitud, por "Vino de Jerez"; Plinio, Marcial, Columela y otros escritores romanos, nos dan también abundantes citas de la fama que los vinos gaditanos adquirieron en las mesas de los emperadores y patricios romanos, figurando al lado de los más exquisitos vinos de Grecia, Italia y Sicilia".

"De entonces —dice el mismo escritor— data la fama del vino de Jerez, que ha sabido mantenerse a través de todos los tiempos y de todas las edades. Incluso durante el largo período de la dominación musulmana, no cesó la elaboración de sus vinos, teniendo abundantes alusiones a ellos en los poetas árabes de los siglos X al XII y como lo comprueba que en el año 966, ante las crecientes quejas de las faquíes y de los musulmanes ortodoxos, ordenase el califa al Haken II que se arrancasen las viñas de Jerez para el más exacto cumplimiento del precepto orgánico. No debió cumplirse con todo rigor la orden califal, porque, poco más tarde, durante el período de los reinos de Taifas, los banu Abbad, de Sevilla cantan con elogio los vinos de Jerez y la poesía báquica adquiere su máxima extensión. Los historiadores árabes hablan además del "Zebibi de Sevilla", vino dulce muy estimado que, a pesar de su nombre, se obtenía principalmente en Jerez.

"Tan intactas debieron encontrar las viñas jerezanas los españoles que reconquistaron la ciudad —dice el propio autor— que se dice que uno de estos caballeros, llamado Diego de Vargas, que cultivaba personalmente sus viñedos como

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller

un labriego más, en ocasión de haber llegado a la ciudad Alfonso X, el Sabio, como preguntase por él y le dijesen que estaba en el campo, no quiso esperarle sino que personalmente fué a su encuentro, sorprendiéndole en plena faena de poda. Sin que aquél se diese cuenta, comenzó el rey a recoger los sarmientos que el toledano iba cortando.

"Algo más tarde encontramos citas de los vinos jerezanos —continúa hablando el mismo escritor—. Bartolomé Gutiérrez, en su curiosísimo libro titulado **Año Jericense,** nos cuenta por ejemplo, que el día 20 de abril de 1485, salió de Jerez con 350 lanzas, 1,000 peones lanceros y 300 hombres, más 3,000 arrobas de trigo hecho de harina, 5,000 arrobas de vino y 100 vacas, todo conducido por las naos de Jerez para la toma de Málaga".

La armada inglesa del Conde de Essex, que en 1596 saqueó la ciudad de Cádiz, entre las mercaderías que consigo se llevó a Inglaterra, figuran gran número de vasijas de vino que cogieron en las naves surtas en el puerto de la referida ciudad, al que denominaron "Sherry Sack", para diferenciarlo de "Canary Sack", muy conocido y apreciado en Inglaterra, ya en aquellos tiempos.

"Pero el gran negocio de "Sherrys" —dice el mismo autor de quien hemos tomado los párrafos precedentes— no empezó hasta fines del siglo XVIII, y especialmente cuando se hizo la paz con Inglaterra, en 1808".

Como hemos visto, los vinos de Jerez, tienen una vida antiquísima, más antigua aún, que la era cristiana que vivimos.

ELABORACION DE LOS VINOS DE JEREZ

En Jerez, la vendimia, por lo regular empieza el 8 de septiembre. El fruto se recoge en buen estado de madurez. La uva se corta con navaja. Después, es colocada en tinetas de madera de 12 a 14 kilos de capacidad en canastas hechas de vareto de olivo. La corta de la uva, se hace durante el día. De esas tinetas o canastas llenas de uvas, sepáranse las sequillas y uvas podridas. Trasladadas las uvas al almijar, vacíanse por sus alrededores, quedando a la intemperie para que, al darles el sol, pierdan la humedad. Por la noche se tapan, para que no les caiga humedad. A las 24 horas pasan al lagar completamente secas.

Existen trituradoras mecánicas en Jerez, de 2 y hasta de 3 cilindros, pero por lo regular, allí la uva es pisada, porque la máquina rompe el escobajo, por lo que el vino adquiere demasiado tanino.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

"La pisa —dice Manuel María González Gordon, en su notable obra "Jerez, Xerez, Scheris"— por lo general se hace de la manera primitiva, por cuatro pisadores por lagar, con calzón corto, camisa de mangas cortas y zapatos de cuero de vaca con clavos combinados en las suelas.

"Es costumbre —dice el mismo autor— que los pisadores comiencen su faena a media noche, terminando la tarea al medio día siguiente. De este modo descansa durante las horas de más calor, y se dice que este plan, es también el más conveniente en lo que se refiere al comienzo de la fermentación, que dicho sea de paso, favorece al mosto que sea lo más lenta posible".

A las 6 ó 7 horas de pisadas las uvas, el mosto empieza a fermentar tumultuosamente.

La fermentación se convierte en una serie de transformaciones químicas que cambian determinadas moléculas de unas substancias en otras, como tendremos oportunidad de ver más adelante.

Para la fermentación vínica se necesita un catalizador que componen los microorganismos o polvillo que existe en el aire y que se deposita sobre la uva madura. A este polvillo le llaman **pruina** en las viñas.

"El nombre técnico del catalizador que necesita el azúcar de uva para convertirse en alcohol etílico —dice Manuel María González Gordon— es **sacaromices,** que consiste en unos hongos pequeñísimos o microorganismos que se encuentran sobre la uva antes de madurar. De estos microorganismos el más importante es el llamado **Sacaromices ellipsoideus".**

La vendimia de la uva blanca, para hacer el vino blanco, se hace lo más tarde posible. Córtanse los racimos después de que se haya evaporado el rocío, con tiempo seco y cálido; llénase el lagar con precaución a medida que se recogen; aplástanse las uvas, cuyo jugo por la canal pasa al cubeto; en la canal suspéndese un capacho de la vendimia, para que recoja el escobajo y las pepitas que arrastra el jugo. A medida que cae el mosto en el cubeto, pásase para los toneles, los que se llenan hasta cerca del tapón; el orujo es prensado tres veces consecutivas. Algunos cosecheros hacen fermentar por separado estos dos mostos obtenidos; otros, los mezclan, cuidando en la primera inclusión dejar suficiente vacío para el segundo mosto.

La fermentación se hace en los toneles, en los cuales queda el vino sobre las heces hasta el primer trasiego que se realiza en los principios de la primavera o en mayo. Los vinos blancos tardan más tiempo en aclararse que los tintos.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Para quitar al mosto el exceso de fermento, se calienta la mitad de él a la temperatura de 70 a 75º centígrados, en que empieza a formarse espuma; cuando la espuma ha tomado consistencia, se la saca y se deja seguir calentando el mosto hasta la ebullición, en que se le vuelve a espumar. Ese mosto caliente así se vierte en el tonel, hasta llenarlo. Este procedimiento es muy usado cuando se quiere dejar al vino mucha dulzura sin añadirle azúcar.

Cuando las "uvas están en los lagares jerezanos, suelen espolvorearse con yeso antes de pisarlas, costumbre antiquísima que ya recomendaba Columela, el insigne labrador de la Isla Gaditana y Plinio" —dice Manuel González Gordon en su obra "Jerez, Xerez, Scheris" citada—.

"El enyesado de los vinos de Jerez —según dice el ingeniero agrónomo José R. García de Angulo— se hace para aumentar la energía ácida del mosto, favorable a la fermentación; para aumentar la acidez titulable, conveniente para su buena conservación; para la disolución del bitartrato de potasa que hace menos probable que pase del límite de solubilidad y, precipitándose cause el turbiamiento; para evitar la **casse** blanca por la disminución del ácido fosfórico; por considerar probables ciertas combinaciones de carácter orgánico y volátiles, convenientes para la producción de determinados aromas".

En una Memoria que publicó el Dr. Revueltas sobre los vinos de Jerez, dice: "Concluída la primera fermentación, nuestros mostos continúan fermentando, aunque menos tumultuosamente, por un número casi indefinido de años, mientras se conservan en grandes vasijas de madera. En los vinos de primera calidad, a cada nueva fermentación, aumenta, al par que la fuerza alcohólica, el **bouquet** y la finura.

"Aún después de terminada la fermentación insensible —sigue diciendo el Dr. Revuelta— y toda fermentación propiamente dicha, la fuerza alcohólica de los vinos de Jerez continúa aumentando de año en año mientras el vino permanece en grandes vasijas de madera, ya sea por virtud de reacciones químicas, ya por virtud de operaciones físicas, no bien estudiadas, como la evaporación, la ósmosis, etc., etc.".

Tanto el vino de Jerez como el vino Amontillado, fabrícanse con la misma uva, aunque difieren mucho en el olor, el color y el sabor.

Sin embargo, es un misterio la formación de esas dos calidades de vinos. Ellas mismas se forman durante el primero y a veces durante el segundo año, sin que el hombre más práctico o entendido haya podido descubrir hasta nuestros días, la causa que origina ese fenómeno inexplicable, generado, sin duda, durante la fermentación.

El Jerez seco tiene un sabor aromático muy particular y es mucho más subido que su hermano el Amontillado, siendo tres los colores que los distinguen a saber: de paja, oro y oscuro. Este último es el que los ingleses llaman "Brown Sherry" —Jerez Castaño— y el que prefieren.

El Amontillado tiene un color de paja más o menos oscuro, el que depende de su mayor vetustez. Su sabor es más seco y más delicado que el del otro y se parece mucho al color de las avellanas o almendras. Es menos abundante que el Jerez seco.

Existen años que se cosecha muy poco o casi ningún vino Amontillado, motivo por el cual es más caro.

El nombre de **Amontillado**, viénele, sin duda alguna, de Montilla, población cercana a Córdova, donde los vinos son deliciosos.

La fabricación de los vinos blancos, se diferencia mucho de la de los vinos tintos. A los vinos tintos, se les busca la fuerza y el color. A los blancos, se les persigue una limpidez y una blancura absoluta y cierto sabor azucarado, que en algunos países forma el mérito principal de esta clase de vinos.

En tres categorías se clasifican los vinos de Jerez, no obstante sus numerosas variedades. El primero se conoce como **Fino**. Es un vino delicado, de color pálido y de fragancia suave. Al segundo se le llama Amontillado. Es un vino más pesado que necesita más tiempo para madurar y adquirir el carácter distintivo que tiene, con un gusto más completo. El tercero está clasificado como Oloroso. Claro está, cada una de estas clases, contiene diversos grados y variedades en su excelencia. Así nos encontramos, que el famoso vino de Pasto cae en la clasificación de Fino, mientras que el Amoroso o el viejo Dorado Jerez y los castaños jereces, pertenecen a la última clase.

Una particularidad del buen vino de Jerez, es que no solamente mejora constantemente un año tras otro, sino que aún permaneciendo destapado, no pierde sus finas cualidades. Una botella de un buen vino de Jerez, conserva por un tiempo indefinido, todas sus buenas cualidades, aún permaneciendo destapado.

Sobre la graduación de los vinos de Jerez, dícenos el Dr. Revuelta en su citada Memoria: "que de los análisis verificados se ha llegado a conocer, que la graduación de los legítimos vinos de Jerez oscila entre los 24 y los 31 grados del hidrómetro de Sykes (13¾ y 17¾ %)", y añade: "y así es, en efecto, pues hemos deducido los grados de alcohol con que se enriquecen los señalados como vinos agentes terapéuticos. . . y dan:

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

	Hidrómetros Sykes	Salleron
"Vinos pálidos, finos y ligeramente amargos:	26 a 30	15 a 18
"Viejos olorosos:	30 a 34	18 a 20
"Los muy viejos, ésos cuyo color se confunde con el del ron de Jamaica y cuya existencia en botas es de 40 a 60 años que pueden llamarse especializados:	34 a 42	20 a 23.

"Ésta es la verdad de la riqueza alcohólica de los verdaderos vinos jerezanos. Siempre que se les deja evolucionar solos y sin auxilio alguno, viven y se desarrollan a expensas propias, por la misma virtualidad de sus componentes; y como líquidos vivos, por esa serie de transformaciones y fermentaciones que en ellos se pasan, adquieren más concentración en sus principios y sustancias y más riqueza alcohólica.

CUÁNDO HA DE TOMARSE EL VINO DE JEREZ

El vino de Jerez debe beberse fresco, aunque nunca helado, pues así pierde mucha de su fragancia. La temperatura ideal para el vino de Jerez, es la que tienen las bodegas en que se ha criado y se hizo, que guarda estrecha relación con el ambiente en las distintas estaciones del año.

El vino de Jerez puede tomarse a todas las horas. Como aperitivo, como estimulante. Con el pescado, con los asados, con los postres.

Con los pescados, el vino de Jerez Fino, es admirable. Con los asados, el Amontillado, resulta exquisito. Con los postres, el Oloroso, no tiene igual.

APOLOGIA DEL VINO DE JEREZ

Del vino de Jerez se dice como del poeta: "nace y no se hace".

Frates y Sureda, famoso escritor hispánico, nos hace saber: "El Jerez da a cada español lo que necesita: prudencia al aturdido, alegría al triste, ligereza al demasiado prudente, seguridad científica al ignorante; este vino apaga los rencores, afirma las amistades y mantiene el amor patrio".

Shakespeare, dice del vino de Jerez en su obra FALSTAFF: "Un buen vino de Jerez Seco, produce un doble efecto a los que lo toman: asciende al cerebro; allí seca todas las necedades, las torpezas y los crudos vapores que contiene;

Digitized by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

hace al cerebro aprehensivo, rápido al pensamiento, inventivo, y le da ligereza, fogosidad y cierta delectación que trueca a la persona que lo toma en ingeniosa y aguda. Las segundas propiedades del Jerez, es dar calor a la sangre que se encuentra fría y asentada, dejando al hígado torpe y pálido, que es el signo de toda pusilanimidad y cobardía; pero el Jerez, al calentar la sangre, la impele del interior a las extremidades".

Edmundo de Amicis, dijo: "El vino de Jerez, cuyas alabanzas se cantan en los cuatro ángulos de la tierra, que apenas bebido hace sentir que una chispa de fuego recorre todas las venas".

Jonh Ruskin habló de esta manera: "Considero justo y tolerable beber vino de Jerez desde que sale el sol hasta que se pone... Nelson, el marino y Wellington, el militar, fueron grandes devotos del Jerez..."

H. Warne Allen, habló así: "En la jerarquía de los vinos, el Jerez es el Maestro de ceremonias. En el católogo de los vinos, el Jerez resulta como único; no hay vino tan característico en gusto y en calidad".

Henry Vizetelly se expresó así: "La fama del vino de Jerez, perdurará mientras haya vinos en el mundo".

El admirable poeta español, Gaspar Núñez de Arce, le cantó de esta manera: "¡Oh generoso néctar jerezano! Tú das aliento al débil, gozo al triste, al enfermo salud, fuerza al anciano".

Y el famoso poeta árabe Ibn. Safar Al-Marini, según la "Antología de Poetas Orientales", de Carmela Eulate Sanjurjo, no obstante prohibirles su religión libar vinos, canta de esta guisa al vino de Jerez:

"Hay un país de ópimas cosechas
Que es del mundo el vergel, ¡Andalucía!
Irradian sobre el mundo la alegría,
Los resplandores de su ardiente sol,
Lejos de ella, la vida no es hermosa,
No hay vino que igualar pueda a su vino,
Aureo licor, de brillo diamantino,
Que conforta y alegra el corazón".

Don Emilio Castelar, dijo del vino de Jerez: "El vino de Jerez lleva en sus partículas de Oro, moléculas del Sol de Andalucía'.

LAS AÑADAS MAS DESTACADAS DURANTE UN SIGLO

1833.—Buena cosecha.
1836.—Cosecha abundante y buena.
1837.—Abundante y buena cosecha.

Digitised by Jarod M Brown & Anastasia Miller 2009

1838.—Cosecha excepcional.
1841.—Cosecha abundante y buena.
1843.—Superior y abundante.
1847.—Esta cosecha resultó buena, contra lo que se esperaba de ella, desarrollando más tarde un vino almendroso muy solicitado.
1848.—Buena calidad y abundante.
1860.—Buena calidad en su mayoría.
1870.—Buena cosecha.
1873.—Cosecha corta, pero de buena calidad.
1877.—Abundante y de buena calidad.
1879.—Abundante y buena calidad.
1880.—Muy abundante y buena calidad.
1882.—Muy buena calidad.
1885.—Muy abundante y buena calidad.
1887.—Buena calidad y de muchos grados.
1891.—Buena calidad.
1895.—Buena calidad y cantidad.
1896.—Buena calidad.
1897.—Calidad buena y producción limitada.
1898.—Buena calidad.
1900.—Escasa cantidad, pero de buena calidad.
1904.—Calidad y cantidad buenas.
1907.—Buenos vinos.
1910.—Mediana cantidad y buenos vinos.
1911.—Mediana cantidad, pero buena calidad.
1912.—Reducida, pero de clase buena.
1914.—Buenos vinos finos.
1915.—Calidad buena.
1916.—Regular en cantidad, pero buena.
1917.—Mediana y de buena calidad.
1922.—Escasa, pero buena.
1923.—Escasa, pero buena.
1924.—Escasa y buenos vinos.
1928.—Bastante abundante y de buena calidad.
1929.—Abundante y buenos vinos.
1930.—Abundante y buena calidad.
1932.—Abundante y buena calidad.

LAS BODEGAS MAS FAMOSAS DE JEREZ

Antonio R. Ruiz y Hermanos.
A. R. Valdespino y Hermanos.
Bertola y Cía. Ltda.
Cayetano del Pino y Cía., S. L.
Diez Hermanos.
F. Carrasco y Hermanos.
Emilio Hidalgo, Sucesores.
Félix Ruiz y Ruiz.
Fernández-Gao Hermanos.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Francisco del Castillo Baquero.
González Byass y Cía., S. Ltd.
Gutiérrez y Hermanos.
Hijos de Agustín Blázquez.
J. E. Evison.
J. M. Argudo Rivero.
J. M. Rivero, Sucesores.
J. Ruiz y Cía.
J. Santamaría y Cía.
Javier Vergara.
José Romero P. Gil.
José García Delgado.
José de Soto.
Juan J. Palomino.
Juan V. Vergara.
Juan Valencia.
Luis G. Gordon y Doz.
M. A. de la Riva y Cía. Ltd.
Manuel Fernández y Cía., S. L.
Manuel Guerrero y Cía., Sucesores.
M. Misa, Sucesores.
Mackenzie y Cía., Ltda.
Marqués del Real Tesoro.
Marqués del Mérito.
Martín Fontán Ortega.
Pedro Díaz López.
Pedro Domecq y Cía.
Pedro Naranjo.
Rafael O'Neale.
Sánchez Romate Hermanos y Cía.
Sandeman Hermanos y Cía.
Santu y Cía.
Sucesores de Garvey, S. A.
Vda. de Manuel Sánchez Romate.
Williams, Humbert y Cía.
Wisdom y Warter, Ltda.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

TERAPÉUTICA DEL VINO DE JEREZ

Jerez fabrica, desde fines del siglo XIX, vinos quinados medicinales, tónicos y aperitivos, que se elaboran mediante la adición de quina y otros productos medicinales.

"Está reconocido universalmente —dice Manuel María González Gordon, en su obra citada— que el vino de Jerez, es de los vinos más tónicos que existen, debido, sin duda, a la gran proporción de hierro y otros elementos estimulantes que naturalmente entran en su composición, y a eso se debe que sea el que mejor se presta para la preparación de vinos medicinales. En la farmacopea se conoce el vino de Jerez bajo

el nombre técnico de **Vinum Xericum** y se prefiere al alcohol para la preparación de medicamentos, debido a que el Jerez contiene ácido tártrico que le hace disolver con facilidad los productos medicinales en la misma forma que disuelve el hierro...

"En la medicina que pudiéramos llamar **casera,** que no queremos dejar de mencionar aquí —dice el propio Manuel María González Gordon— el calificativo que el pueblo de Andalucía —con ese instinto sano y acertado del vulgo— da al vino de Jerez, al que llama **leche para los viejos.** Es notoria la longevidad que suelen alcanzar los habitantes de esta privilegiada región, la que aquí se achaca al uso constante y moderado del buen vino de Jerez, siendo precisamente los ancianos quienes más ejercen esta sana práctica, y de ahí la denominación vulgar a que antes hacemos referencia. Es bien conocida la historieta de aquel arzobispo de Sevilla, que dicen que llegó a alcanzar la edad de 125 años, y que siempre acostumbraba a beberse media botella de Amontillado en cada comida, excepto los días en que no se encontraba bien de salud... en los que doblaba la ración".

Dice Mr. Geo C. Howell, de New York, en su libro "Beverages de Luxe", (Artículo Sherry) —tomado del libro citado de González Gordon— que en lo que respecta a los vinateros de Jerez y sus capataces, considerados como una clase especial, se ha probado que un 10% de ellos son bebedores moderados o casi abstenios, y un 90% son bebedores corridos. El estudio hecho de las defunciones demuestra que un diez por ciento fallece antes de los 70 años, y un 90% viven hasta los 70 o más años, llegando un 15% de estos últimos, a la bien madura edad de 90 años. A pesar de lo mucho que se bebe en Jerez, no existe allí la enfermedad llamada **cirrosis,** que según el doctor Lancereaux, proviene del abuso de las bebidas alcohólicas, y otros doctores atribuyen al sulfato de potasa de las bebidas y alimentos.

"El Congreso Médico Internacional que se celebró en Sevilla en 1882 —dice Manuel María González Gordon— ya decía que el vino de Jerez, no sólo contiene elementos termógenos, sino también principios nutritivos y que constituye un agente terapéutico importante y de lo más adecuado para emplear el alcohol en las enfermedades.

"El Doctor don Nicolás Mariscal, —refiere el mismo autor— dijo resumiendo en el XIV Congreso Internacional de Medicina celebrado en Madrid, que consideraba el vino de Jerez como medicamento, un excelente tónico neurosténico, estimulante eupético, generador de fuerza muscular y potencia física, termógeno antitérmico e hipnótico y, como alimento un alimento respiratorio, plástico y de los llamados de ahorro, esto es, un alimento completo, por contener además del

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

alcohol, azúcar, materias grasas y azoadas, aceites esenciales y sales, principalmente los cloruros, los sulfatos y los fosfatos".

Don Fermín Aranda, celebrado cirujano español de la región de Andalucía dícenos así: "el vino de Jerez constituye un poderoso tónico por entrar en su composición: alcohol —medicamento antitérmico—, éter —estimulante—, hierro —gran tónico—, y nitrógeno, que unido a las vitaminas que contiene, hace de nuestro vino de Jerez, un tónico reconstituyente sin rival en el mundo".

"Los vinos generosos de Jerez —dice el doctor don Federico Rubio Galli— dan indudablemente energía, dan calor, al contrario de lo que sucede con los alcoholes; esta energía, este calor, se transforma en el hombre en su trabajo, y al concluírlo resulta que no ha salido nada de sí, y que en su organización se encuentra tan fuerte y tan robusto como antes".

Y el Dr. Domingo Gondrona, nos habla así: "El vino de Jerez, usado moderadamente, da fuerzas al anciano, al trabajador que las pierde en sus faenas, al de constitución débil y al convaleciente de largas enfermedades. Los que de él hacen uso experimentan un marcado bienestar, alegría de espíritu y aumento de fuerzas físicas e intelectuales".

Y escuchad, escuchad lo que nos dice el celebrado doctor Verneuil: "Yo brindo **contra** el vino de Jerez, pues... si todo el mundo lo bebiera en las comidas, como nosotros lo hacemos, la profesión médica quedaría anulada".

El Dr. Joaquín Aleixandre, habla de ese mismo vino de esta manera: "el vino de Jerez es un remedio de acción rápida que repara las fuerzas perdidas, actúa favorablemente sobre la nutrición y ejerce sobre el sistema nervioso un suave estímulo que se refleja en la actividad de todas las funciones".

El Dr. Adulfo de Luque, se expresa así: "El vino de Jerez, es no sólo una bebida gratísima y saludable, sino también un poderoso agente terapéutico para dolencias graves".

El doctor Gottschalt, que parece cató muchísimas veces tan excelentes y renombrados caldos, se expresa de esta guisa: "Los vinos de Jerez son bálsamo infalible contra las tristezas y los fastidios de la vida".

LOS VINOS DE MANZANILLA

La famosa ciudad de San Lucar de Barrameda, está situado en la margen izquierda del no menos famoso río Guadalquivir, y se agrupa alrededor del viejo castillo fenicio, desde cuya **torrre del homenaje** se divisa el inmenso océano Atlántico y los pueblos de Chipiona y Trebujena.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

San Lucar de Barrameda, es la cuna "del vino de la alegría —como dice el escritor Manuel Barbadillo— típico caldo de la tierra andaluza, que enciende la sangre en locos y vehementes deseos de amor y de libertad".

"Mucho podría escribirse de este vino famoso —dice el propio autor—, en cuyo honor tantos poetas y escritores notables elevaron enardecidos la copa dorada de la fantasía..."

Según el autor referido, los viñedos de San Lucar, producen anualmente unas 324,000 arrobas de mosto que dan un total de 5,524,000 litros de vino.

"Ahora bien —dice Manuel Barbadillo— ¿Cómo se produce ese tipo de vino especial? ¿Qué factores son los que influyen definitivamente en su crianza y desarrollo? ¿Es la composición de la tierra lo que lo caracteriza y lo forma? ¿Es la condición de los locales en que se almacenan años tras años, para su conservación y envejecimiento? ¿Es el clima, en fin —su influencia suave, sus alzas y bajas extraordinarias— el que obra el milagro transformador y curioso?

"A simple vista —sigue hablando el mismo autor—, y sin meternos en honduras de orden científico, puede asegurarse que no es la composición de la tierra solamente la que lo determina y caracteriza, ya que tierras semejantes a las sanluqueñas existen abundantemente en la rica campiña jerezana, y aún en los campos cercanos de Rota y Trebujena, y sin embargo, está fuera de duda que ni en Jerez ni en Rota, ni en Trebujena, ni en punto alguno de la Península se ha producido jamás **Manzanilla**, o tipo de vino igual al celebrado caldo sanluqueño.

"La calidad de los caldos que sirven de almacén, —sostiene el mismo escritor— tampoco puede decirse que sea el factor definitivo en la formación de ese vino selecto. Es claro, muy interesante y digno de tener en cuenta; pero no hasta el extremo de que obre como factor decisivo en la crianza. Locales como los sanluqueños los hay en todas las regiones vinícolas de España, y aún si no existieran, podrían fácilmente construirse **ad-hoc**, aunque es interesante consignar para un cabal conocimiento de este problema que los locales de San Lucar no están cortados todos por el mismo patrón: los hay de techumbre sencilla y de techumbre doble; altos y bajos, secos y húmedos, y no obstante esta variedad de construcción y temperatura, en todos ellos es susceptible de criarse manzanilla, si bien los de doble techumbre, oscuros y húmedos son preferibles.

"Llegamos finalmente —prosigue el mismo autor— a examinar la influencia del clima, y aún cuando nos hallamos con la realidad, una y otra vez repetida en el transcurso de muchos años de experiencia, de que la manzanilla trasladada a

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

otras regiones pierde las condiciones de **finura y blancura** que le son características, también es cierto que vinos extraños importados aquí, almacenados aquí y tratados con cuidados análogos a los puestos en práctica para la crianza de los vinos indígenas no llegan a ser manzanilla, por muchos años que transcurran y muchos cuidados que se pongan en su cultivo.

"Precisa, pues —continúa el mismo escritor—, de una manera clara la reunión de los factores enunciados para que el milagro se verifique.

"La ciencia —habla el mismo publicista— podrá algún día descifrar este misterio, hoy vedado a los prodigios de la química, si bien es cierto que no son estos cosecheros los más afanosos en que la verdad se esclarezca y triunfe.

"Su amor al vino —seguimos copiando del autor referido—, que con tanto afán y perseverancia cultivan, tiene algo de exagerada pasión. Lo guardan, avaros, en sus profundas y oscuras bodegas, recreándose en sus encantos infinitos, como un profeta árabe en sus huríes hermosas. En la culminación de su enamoramiento, hasta la requiebran de un modo original y chispeante, ya que la **manzanilla,** a los ojos de estos apasionados productores, es a un tiempo, elegante, fina, graciosa, blanca, delgada, de buena nariz y de buen pelo. Elevada a la copa cristalina, dorada o fúlgida, tiene a nuestros ojos reminiscencias de cosa litúrgica, acaso porque brinda a los espíritus fatigados que la contemplan como una dulce promesa de paz y bienestar".

VINOS GENEROSOS O DE MÁLAGA

Los vinos generosos o de Málaga, de licor azucarado, de que tanta cantidad se cosecha en España, son propios de las regiones cálidas, como Málaga. La uva de esta región es muy rica en azúcar y contiene en menor cantidad otras materias fermentantes, motivo por el cual, una proporción de azúcar sin fermentar se queda en disolución en el líquido espirituoso. La calidad de estos vinos, estimados como vinos de sobremesa, depende del esmero con que se elaboran y es tanto mejor cuanto más seco está el escobajo, cuanto más azucarada es la uva, y cuanto más oportunamente se suspenda la fermentación. Lo más importante de la fabricación de estos vinos es el pisado de la uva, que hay que realizarlo con grandes precauciones; ya que, siendo el líquido azucarado el primero que esta operación produce, es necesario cogerlo puro y sin mezcla.

Para dar mayor calidad a esta clase de vinos, dejan secarse las uvas en las cepas, después de haber torcido y quebrantado el tronco del racimo, o cortándolo y tendiéndolo al sol.

En algunos lugares, déjanse los racimos en las vides hasta que llegan las heladas, época en la cual, la uva, ya ha sufrido la evaporación y reducido el grano su jugo a la mitad, arrugando su hollejo. Después de que está bastante adelantada la estación del frío, se separan con cuidado los granos roídos y podridos. Así es como se hace en Hungría el celebrado vino del Tokay, reservado en la época de la monarquía o del imperio, para las bodegas del emperador de Austria.

Existen muchos de estos vinos **cocidos**, llamados así porque para obtenerlos, se añade al mosto, tal y como sale del lagar, cierta cantidad del mismo mosto reducido por la evaporación a la cuarta o a la quinta parte de su volumen cocido. Este método usado en España, era realizado ya por los romanos, los que recurrían a él cuando querían dar calidad a los vinos demasiado acerbos o carentes de principios azucarados.

En otras partes, en vez de aumentar la fuerza del vino, añadiéndole azúcar, le echan espíritu terminada la primera fermentación. En todos esos casos estos vinos tardan años en llegar al estado de perfección que es apetecido. Y cuando esta clase de vinos, son transportados a Inglaterra, a Alemania, a América y a otros países del Norte, se les echa aguardiente, como ocurre con los vinos de Málaga, Jerez, Oporto, Canarias, Burdeos, etc.

Estos vinos generosos y dulces, se conservan indefinidamente, siempre que estén bien cuidados. Son fáciles de falsificar. En Francia y otros países, se venden por vinos de Málaga, de Jerez o de Madera, grandes cantidades de un licor preparado artificialmente, o de vinos de calidades inferiores, a los que se les echa cierta cantidad de azúcar, aguardiente y otras sustancias que contienen los vinos que se quieren imitar.

VINOS DE BORGOÑA

La Borgoña, ducado o reino antiguamente, hoy provincia de Borgoña, tiene por límites, al Norte, la Champaña; al Este, el Franco Condado; al Sur, el Beaujalais, y al Oeste, el Borbonesado y el Nivernesado. Su capital es Dijón.

Esta provincia corresponde a los departamentos de la Costa de Oro, de Saona y Loira, y pequeñas fracciones de los del Yonne, del Aube y Nievre.

Borgoña es una región francesa que, como la Champaña y Burdeos, produce vinos que llevan el nombre de la región. Son cinco departamentos los que se destacan por la calidad de sus vinos. Llámanse Cóte D'Or, Saone-et-Loire, Yonne, Ain y Aube.

Digitised by Janet M Brown & Anistatia Miller, 2009

La fama de esos vinos, remóntase a más de cuatro centurias.

Cuéntanos lo historia, que deseando el Rey de Francia, Luis XII, hacer un rico presente al rey de Escocia, Jaime IV, para tenerlo de su parte en las luchas internacionales de aquellos tiempos, le envió un rico cargamento de sus vinos de Borgoña, los que fueron desembarcados en Escocia, al Norte del río Tweed. Jaime IV, al probar aquellos vinos, los celebró de una manera extraordinaria, y los dió a probar a los miembros más destacados de su Corte, partiendo de ahí la fama que adquirieron en Inglaterra, y más tarde por el mundo entero, los incomparables vinos de Borgoña.

En los distritos referidos (Cóte D'Or, Saone-et-Loire, Yonne, Ain y Aube), particularmente en el primero, se producen los magníficos vinos tintos y blancos llamados de Borgoña. Ningún vino producido fuera de esos distritos, puede ser llamado, propiamente, de Borgoña, aunque la ley, en este caso, no es tan rígida como para la región de la Champaña.

Los verdaderos vinos de Borgoña, como los de la Champaña, son producidos por determinadas vides, cultivadas en un terreno especial con un clima único y bajo un tratamiento y cultivo específico, que sólo se encuentra en esos distritos. Además, el vino de Borgoña, es sacado al mercado en tales condiciones, que es mucho más difícil de obtener que el Champaña, el origen de su verdadera cuna. Por ejemplo, al adquirir una botella de vino clarete de **Chateau,** se tiene la certeza de que ese vino es sacado de los verdaderos viñedos del Chateau que tenga por marca, porque los cosecheros están obligados a regirse por leyes estrictas e invariables. En cuanto a los vinos de Borgoña, esas condiciones son completamente distintas. Un grande viñedo, situado geográficamente en la verdadera zona en que se producen esos vinos y que lleva el nombre de una famosa marca, puede ser dividido entre una docena de propietarios, produciendo vinos cada uno a su propia manera y poseyendo sus propias marcas. Aún así, el vino se vende eventualmente con el nombre del antiguo propietario o la antigua marca, y este hecho hace necesario que el conocedor experto de estos vinos, tiene que tener un extremo cuidado en la selección de los mismos para encontrar la consistencia exacta de su gusto.

La Cóte D'Or, el primero de los departamentos que producen los famosos vinos de Borgoña, se destaca de una manera única por sus vinos rojos. La mayor parte de los más conocidos vinos blancos, prodúcese en el distrito de Yonne, con el pueblo de Chablis en su centro.

Dando nombre a dos distintas marcas, el distrito de la Cóte D'Or, se subdivide en dos zonas más. La primera es conocida como Cóte de Nuits, y la segunda, como el Cóte de

Beaune. Del Cóte de Nuits, viene el maravilloso **Chambertin,** un gigante entre los rojos vinos de Borgoña. El **Romaée-Conti** y el **Clos de Vougeot.** El Cóte de Beaune produce tan finos vinos como **Corton, Clos du Roi, Les Renardes,** y desde luego, el mismo **Beaune.**

El departamento de Saone-et-Loire, es principalmente afamado por los vinos de Macón —rojos— y los de Pouilly —blancos—.

Un importante detalle conviene dar a conocer; los verdaderos vinos de Borgoña, jamás deben tener cualidades dulces. Si los vinos dejan algún rastro de dulce, se puede sostener que los productores le han agregado azúcar de caña para darle cierto sabor medio y agradable a los que no son verdaderos tomadores de esa clase de vinos. Tal clase de vinos son considerados como de inferior calidad. Los vinos legítimos de Borgoña, deben ser siempre de un sabor suave y delicado, sin dulce alguno, esto por un lado; por otra parte, sin ser realmente secos ni ácidos, han de tener un **bouquet,** no tan marcado como el clarete.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

MARCAS DE LOS VINOS ROJOS DE BORGOÑA

Chambertin.
Clos de Vougeot.
Les Musigny.
Clos Saint Jacques.
Romanée-Conti.
Volnay.
Corton.
Les Grandes Eschezeaux.
Macon.
Nuits-Premeaux-Chablis.
Beaune.
Les Richebourgs.
Les Arvelets.
Nuits Saint Georges.
Clos de Tart.
Bonnes Mares.
Pommard.
Savigny.
Romanée La Tache.

C H A B L I S

Primera Cosecha

Vandésir.
Valmur.
Blanchot.

Bougros.
Les Clos.
Grenouille.
Les Preuses.

Segunda Cosecha

Chapelot.
Montée de Tonnerre.
Mont de Milieu.
Vaillon.
Fourchaume.
Chatain.
Montmain.
Beugnon.
Les Forets.
Les Lys.
Séchet.
Vaulerent.
Les Epinottes.

Tercera Cosecha

Pargues.
Soyat.
Valvan.
Buteaux.
Vielles Voies.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ELABORACIÓN DE LOS VINOS DE BURDEOS

Las bodegas donde fermentan los mostos de los vinos de Burdeos, están situadas siempre en el mismo plano que el lagar. Éste es de madera de encina.

Es una regla general que los lagares y bodegas estén situados debajo de los edificios en que se habita y a una profundidad de dos o más metros, siendo por eso mismo una especie de sótanos. En estos lugares están las cubas, teniendo una capacidad cada una de ellas de 120 a 150 hectolitros de cabida. Las proporciones de esas cubas, son de tres metros 20 centímetros de largo, base de la cuba, tres metros en la parte superior y dos metros 20 centímetros en su altura.

La vendimia de las vinos de Burdeos se hace con mucho cuidado, recogiendo la uva bien madura. Los vendimiadores, la llevan en cestos al carro, vaciándola en dos cubetas que están en el mismo.

La uva, ya en el lagar, unos, quítanle la raspa, antes de pisarla; otros, después de haberla pisado. Por lo regular, la raspa, quítanla con máquina o con rastrillos de hierro.

En Burdeos, como en España, la máquina para quitar el escobajo, se usa pocas veces, y hasta son desconocidas las máquinas de pisar y de quitar el escobajo al mismo tiempo. Las razones en que se fundamentan para no usar esos instrumentos, son tres y muy poderosas.

Para los vinos tintos, dicen esos cosecheros, el color es una parte de su mérito. Pisar la uva repetidas veces es una necesidad, porque el color de los vinos, aumenta con la práctica, cosa que no se puede hacer con facilidad con las máquinas pisadoras. Además, en toda pisa realizada en condiciones apropiadas, los hombres que se necesitan para mover la pisonadora, trabajan más y mejor sin ella. Por último, la desgranación de la máquina pisadora, lo mismo coge el grano maduro que el verde, y se ha comprobado, que usando la mano o los rastros para esa clase de labor, se desprende del racimo la uva madura y queda en el escobajo la que está verde. Esta ventaja solamente es suficiente para que los cosecheros rechacen la máquina y continúen con sus métodos antiguos.

Pisada la uva, se echa el mosto y el orujo en la cuba. La fermentación en el Medoc, se hace con la cuba destapada, por lo general. Ctros hay que usan el sistema de tapado de las cubas, para evitar, dicen, que se evapora la parte olorosa que forma en el devenir del tiempo, el aroma del vino.

Los cosecheros de los caldos de primera clase, usan la calefacción artificial en las bodegas de fermentación, para sostener la temperatura de los mismos a 20º centígrados. Con esta temperatura fija en el exterior de la cuba, los caldos fermentantes conservan una temperatura de 30 a 32º centígrados.

Cuando las cubas fermentantes están colocadas en sótanos hondos, la temperatura ordinaria de los mismos es de 19º centígrados y en estos casos, no hace falta la calorización artificial.

La fermentación dura alrededor de 15 días. Y no consideran terminada ésta, mientras dimane ruido de la cuba y el calor y el gusto no indique que el vino ya está formado. El trasiego se hace cuando el **Maitre du Chais,** en las grandes explotaciones y el **tonnelier,** en las pequeñas, lo ordena.

Las barricas dispuestas a recibir los vinos en el trasiego, se las azufra antes. Al repartir el caldo en las barricas, se hace con gran medida y cuidado. Si las cubas contienen, por ejemplo, cantidad de vino suficiente para 100 barricas, se hace el trasiego de manera que cada barrica contenga igual cantidad de caldo de cada cuba. A ese efecto se abre la primera cuba y se reparte su contenido por igual en las cien barricas. Y lo mismo se repite con la segunda, con la tercera, cuarta, quinta, etc. Realizado el trasiego y llenas las barri-

Digitised by Jarod M Brown & Aristotle Miller, 2009

cas, se tapan, cuidando de rellenarlas dos veces por semana, el primer mes, y una sola vez por semana, en el segundo mes.

En el mes de marzo, hácese el segundo trasiego, apartando el vino de las heces que naturalmente se formaron en el fondo de las barricas. Ese trasiego se hace con gran cuidado y sin airearse, por medio de aparatos que unen las dos barricas, la que está llena y la vacía. La barrica que recibe el vino se azufra como la que recibe el primer trasiego.

Realizado el trasiego y bien llenas las barricas, se tapan, cuidando de rellenarlas todas las semanas, hasta el mes de junio, en que se realiza otro trasiego. En marzo del siguiente año se vuelve a realizar otro trasiego. Después de realizado éste, las barricas que hasta él han estado tapadas sin ajustar con fuerza el tapón, y se han rellenado semanalmente, se tapan bien y se inclinan hacia un lado, de manera que el tapón quede cubierto con el líquido de la barrica, y así se deja sin rellenar. En esta posición, el vacío que se origina por la evaporación del líquido a través de los poros de la madera, queda en la pared interna de la barrica, pero sin que haya penetrado el aire. El vino, ya aquí, ha llegado al período en que sólo se trasiega dos veces al año, una en marzo y otra en agosto.

Cuatro años tarda este vino para formarse, y en ellos, merma un 5 por ciento de su volumen en las evaporaciones naturales de los barriles.

Se ha probado que la misma clase de uva no da en la misma localidad un vino igual, cuando la tierra varía en su composición. Las tierras en que se cultiva la vid de Burdeos, divídense en tres clases: las pendientes o coteaux, que son en las que primero hubo vides, sus suelos son terciarios, en que alterna la arcilla, cal, margas y arenas, que por la pendiente se encuentran en algunos casos formando capa homogénea; las tierras de **grava**, en que están las viñas del Medoc, son de formación ferruginosa colorada, mezclada de varios elementos terrosos, que según ellos es el vino, y el mejor, el producido en tierra seca, arenisca, guijarrosa, fresca; las tierras de **palus**, son fértiles, húmedas, que dan el vino más inferior.

Estos vinos son encabezados proporcionalmente por cada cosechero, con vinos obtenidos de las pendientes de Cypressat, frente de Burdeos, conocidos con el nombre de **Queyries;** otros, usan los caldos del Rosellón y de las Ermitas; otros, de varias regiones de España.

Los vinos del Medoc, se distinguen por su especial aroma que adquieren por su propia naturaleza; por su finura, suavidad, color y principalmente por su ligereza.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

VINOS DE BURDEOS

Se da generalmente el nombre de vinos de **Burdeos,** a los vinos recolectados en los once departamentos que forman la región llamada del **Sud-Oeste:** Gironda, Dordoña, Laudos, Bajos y Altos Pirineos, Gers, Alto Garona, Lot, Lot y Garona, Tarn y Garona. Pero entre todos ellos, descuella la Gironda como un astro en medio de pequeños satélites. Los vinos de la Gironda, los clasifican en cuatro especies: **Graves, Costas, Palus, y Entre dos Mares.**

Bajo la denominación de **graves,** son comprendidos los crudos de Chateau-Margaux, Chateau-Laffite, Chateau Latour y Chateau-Alto Brion, vinos designados con el nombre general de Medoc; después los de Branc-Outon, los d'Estournel, Desrefort, Lascombes, Leoville, Mouton, Pichon de Longueville. Rauzan, Desmirail, Dubignón, Duero, Duluc, Fruitier, Ganet, Giscours, Lagranje, Barton, Lanoir, Montrose, Pouget, Malescot, Deslage, Bekker, Beycheville, Calon-Lestapis, Carnet, Costejá, Dubignon, Ferriere, Lafon-Rochet, La Laguna, Lespane-Duroc, Mac-Daniel, Pages, Palmer, San Pedro, Batalley, Bedout, Bourran, Pouteccos, Labory, Contanceau, Croizet, Ducasse, Grand-Puy, Jurine, Liberal, Liversan, Lynch, la Mission, Mounton D'Armailhac Casteja, Popp, Segneau, Marques de Aligres, Le Boscq, Morin Lanesan, Merman, Le Paveil, Pedescleaux y Trouquoy-Lalande. Todos estos vinos son producidos por los municipios de Margaux, Pauillac, Pessac, Cautenae, Saint Estephe, San Julián, San Lamberto, Labaude, San Lorenzo, Lodon, Macau, San Salvador, Sussans, Cussac, San Seurin de Cadeurne, Cissac y Verteuil.

Los **Costas** comprenden los crudos de Saint-Emilion, Canon y Fronsac; después los de Viconte-du-Barry, Peychaud, Marsand, Chatenier, Sudier, Bourg, Camillac, La Libarde, Bayon, Gauriac, Villanueva, Sanmonac, San Seurin de Bourg, Comps, San Ciers de Ganesse, Basseins, Cenon, Camblanes, Quinsac, Floirac, Latrerne, Saint Foy y Castillon.

Los vinos de **Palus** o los terrenos de aluvión, son los productos de: Queyries, Montferrand, Baseseins, Ambes, Camblanes, Quinsac, Valentous, San Gervasio, Cuzbac, San Román, Asque, la isla de San Jorge, Carbon Blanc, Ambares y la Grave. Estos vinos son ricos, generosos, de buen color y tienen un excelente olor de frambuesa, siguen inmediatamente a los vinos clasificados y pueden servir para encabezar los vinos usados del Medoc, con los cuales tienen cierta analogía.

Y **Entre dos Mares,** que comprende el Garona y el Dordeña, da los vinos de Brane, Pujols, Pellegure, Saweterre, Cadillac, Creon, San Macario y la Benange. Como vinos blancos la Gironda, se enorgullece de los crudos de Sauterne, Chateau d'Iquen, Bommes, Preignac, Barsac, Chateau de Carban-

nieux, Dariste, Cerons, Pondensac, Toulene, San Pey, Pujols, Santa Cruz del Monte, Poupiac, Leognan, Martillac, y otros de inferior calidad.

Los vinos del Dordoña, que se encuentran en sus dos orillas, blancos y rojos, son designados con el nombre genérico de **vinos de Bergerac.** Son ligeros, finos y de buen gusto.

LAS MEJORES AÑADAS DE LOS VINOS DE BURDEOS

1865.—Una vendimia maravillosa.

1870.—Abundantísima cosecha. Fuerte durante mucho tiempo. Ahora muy buscado por los cosecheros y entendidos en esa clase de vinos.

1874.—Buena cosecha.

1875.—Posiblemente la mejor cosecha habida en el Alto Medoc; estos vinos hoy, han desmejorado, pero aún son más interesantes. Unos cuantos todavía se encuentran en ciertas listas de vinos.

1877.—Buena cosecha.

1893.—Cosecha excelente.

1899.—Una cosecha maravillosa. La mejor desde 1875. Completo, redondo y expléndido **bouquet**, con las más altas cualidades del vino del Alto Medoc.

1900.—Vinos excelentes. Más dulces, pero no con tanto cuerpo como los de 1899. Una maravillosa cosecha.

1905.—Buenos vinos; dulce y fino **bouquet.**

1914.—Buenos y sanos vinos. Poseen un bonito color, buen cuerpo y redondez en el sabor. Una cosecha muy buena, semejante a los celebrados vinos de 1900.

1917.—Ésta ha sido una buena cosecha. Estos vinos poseen suavidad, delicadeza y han tenido una crianza destacadísima. La característica principal de esta cosecha, es la agradabilidad de su sabor. Su precio no es tan elevado.

1918.—Ha sido una buena cosecha que ha mejorado mucho la calidad de esos vinos. Limpia, con bastante cuerpo, a pesar de ser suave.

1919.—Muy buena calidad. Sano vino y atractivo. Buen cuerpo.

1920.—Bien desarrollado, buena crianza, fineza, elegancia y un cuerpo espléndido. Ha perdido su fuerza original.

1922.—Una abundante cosecha y una buena añada.

1923.—Un buen año para esa clase de vinos.

1924.—Una excelente cosecha; algunas de sus clases más altas, con el tiempo se convertirán en uno de los vinos más finos.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

LOS MAS GRANDES VINOS DE BURDEOS

Chateau Lafite.—Este vino es de un exquisito **bouquet;** de un rico y lleno sabor. El primer **Chateau Alambrado** Lafite, data de 1846.

Chateau Margaux.—Es el más delicado de estos buenos vinos, único en su clase y con un personal sabor, a veces comparado con un delicado perfume de la madera de cedro. Un hermoso y suave vino, que da un sutil y agradable paladar. El verdadero Chateau Margaux, no se debe confundir con muchos de los otros vinos, algunos de ellos de clasificación de primera clase, que se producen en la Comuna de Margaux. Las más finas cosechas, se encuentran entre los años de 1899, 1900, 1904, 1911, 1914, 1918, y 1920. Chateau Margaux, se llamaba en los primeros tiempos Chateau Alambrado, que fué en 1847.

Chateau Latour.—Un magnífico vino de maravillosa fragancia y particularmente por su delicado cuerpo. Éste es un excelente vino para guardarse embotellado en las bodegas, porque su cuerpo y su calidad se desarrolla en las botellas, como los vinos de Jerez. Dura muchísimos años sin que sufra ningún trastorno, sino por el contrario, va mejorando de día en día. Los años dorados de Chateau Latour son los siguientes: 1858, 1862, 1864, 1865, 1868, 1869, 1870, 1875, 1877, 1878, y en los tiempos más recientes, el de 1920, es el que más se destaca.

Chateau Haut-Brion.—Es un vino que sobresale por su hermoso color, de un exquisito **bouquet** y de muy fino sabor. Es interesante dar a conocer que todos estos vinos embotellados en Haut-Brion antes del año 1900, fueron entregados al comercio sin etiqueta. Las cosechas subsiguientes a esta fecha, llevan la marca del castillo en los corchos y las cápsulas, pero la etiqueta que hoy poseen, no apareció hasta el año de 1904, marca por la cual la conocemos y distinguimos.

Saint-Emilion.—La comuna de San Emilion tiene fama mundial por la producción de sus jugosos vinos rojos que llevan ese nombre. Desde el año de 1889, que empezó a embotellarse por los cosecheros directamente, ha llegado a universalizarse entre los **Premiers Crus** de San Emilion con un espléndido aumento por días de la confianza pública y con un directo resultado la demanda de esos vinos. Chateau Ausone, por ejemplo, es un digno competidor de las cuatro primeras cosechas del Medoc, y frecuentemente alcanza un precio más alto que los del Medoc, adquiriendo un rango como los Premiers des Grands Crus de San Emilion.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Los vinos claretes de San Emilion, son de un tipo especial. Estos son completamente distintos de los vinos Medoc y Graves, y son también, completamente distintos de los de Borgoña, con los cuales, equivocadamente son comparados. Los vinos Claretes San Emilion, son la más alta expresión de los "vins de Cótes". Ellos tienen cuerpo, hermoso color y un agradable **bouquet.** Los mejores vinos de San Emilion, son de un rico color rojo oscuro. Se dice que es una de las cualidades del buen vino de San Emilion, **desatar la lengua y soltar la palabra,** que dice en buen francés: **le vin parle et fait parler.**

Sauternes, Barsac, Bommes, Preignac, Fargues.—Los vinos blancos de Burdeos, distintos de los del Medoc, proceden de las cinco comunidades que llevan sus nombres, Sauternes, Barsac, Bommes, Preignac y Fargues. Los vinos blancos franceses más maravillosos son los de **Sauternes.** Síguenle por su orden, los de **Barsac,** los de **Bommes,** los **Preignac** y los de Fargues. Aunque la tierra en estos distritos es peculiarmente apropiada para dar la mejor clase de vinos blancos, es interesante notar que otro factor entra en su fabricación tanto para que se distingan de los otros vinos blancos franceses, cuanto por sus admirables cualidades. Para preparar estos vinos son usadas las uvas blancas de Sauternes, entresacadas de dos o tres especies de vides, y las uvas para producir esos vinos no se consideran en sazón para recogerlas, hasta que la piel se arruga. Esa uva tiene que poseer, también, una fina capa de polvillo u mohosidad, conocido en francés por el nombre de **pourriture.** Estas condiciones de las uvas, para que se les puede extraer el jugo o mosto, indudablemente, es lo que les da la peculiaridad, la calidad y excelencia de esos vinos blancos franceses.

Digitised by Janet M Brown & Anastasia Miller, 2009

VINOS DE POMEROL

Entre los grandes vinos rojos franceses, sobresalen, también, los llamados vinos de **Pomerol.**

Todos los mejores vinos de Pomerol, poseen un buen cuerpo y un magnífico paladar, conjunto feliz de esos vinos, por el cual sobresalen entre otras clases.

Los vinos de Pomerol, son particularmente afamados, por lo que en romance francés se dice de ellos que tienen un **bouquet de la truffe.**

MARCAS DE LOS VINOS CLARETES DE BURDEOS

Chateau — Castillo	Comune — Comuna
Primera Cosecha	
Chateau Lafite	Pauillac.
Chateau Margaux	Margaux.
Chateau Latour	Pauillac.

Segunda Cosecha

Mounton-Rothschild	Pauillac.
Rausan-Segla	Margaux.
Rausan-Gassies	Margaux.
Léoville-Lascases	St. Julien.
Léoville-Poyferre	St. Julien.
Léoville-Barton	St. Julien.
Durfort-Vivens	Margaux.
Las Combes	Margaux.
Gruaud-Larose-Faure	St. Julien.
Gruaud-Larose-Sarget	St. Julien.
Brane-Cantenac	Cantenac.
Pichon-Langueville	Pauillac.
Pichon-Lalande	Pauillac.
Ducru-Beaucaillou	St. Julien.
Cos D'Estournel	St. Estephe.
Montrose	St. Estephe.

Tercera Cosecha

Kirwan	Cantenac.
Langraje	St. Julien.
D'Issan	Cantenac.
Langoa	St. Julien.
Ciscours	Labarde.
Brown-Cantenac	Cantenac.
Malescot-St-Exupéry	Margaux.
Palmer	Margaux
La Lagune	Ludon.
Desmirail	Margaux.
Calon-Ségur	St. Estéphe.
Ferriere	Margaux.
Marquis-D'Alesme-Becker	Margaux.

Cuarta Cosecha

St-Pierre-Bontemps	St. Julien.
St.-Pierre-Servaistre	St. Julien.
Branaire-Ducru	St. Julien.
Talbot	St. Julien.
Duhart-Milon	Pauillac.
Poujet	Cantenac.
Latour-Carnet	St. Laurent.
Rochet	St. Estéphe.
Beycheville	St. Julien.
Lepreieure	Cantenac.
Marquis-de-Terme	Margaux.

Quinta Cosecha

Pontet-Canet	Pauillac.
Batailley	Pauillac.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Grand-Puy-Lacoste	Pauillac.
Grand-Puy-Ducasse	Pauillac.
Linch-Bages	Pauillac.
Linch-Moussas	Pauillac.
Dauzac	Laborde.
Mouton-D'Armailhacq	Pauillac.
Du Terte	Arsac.
Haut-Bages	Pauillac.
Pédesclaux	Pauillac.
Belgrave	St. Laurent.
Camensac	St. Laurent.
Cos-Lábory	St. Estéphe.
Clerc-Milon	Pauillac.
Croizet-Bages	Pauillac.
Canremerle	Macau.

GRAVES ROJOS

La Mission-Haut-Brion	Pessac.
Pape Clement	Pessac.
Camponac	Pessac.
Bon-Air	Merignac.
De Moulerens	Gradignan.
Haut-Bailly	Léognan.
Olivier	Léognan.
Du Bouscaut	Cadaujac.
Larrivet-Haut-Brion	Léognan.
De Chevalier	Léognan.
Carbonnieux	Léognan.
Smith-Haut-Lafitte	Martillac.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BLANCOS

Superior Cosecha

Iquem	Sauternes.

Primera Cosecha

La Tour Blanche	Bommes
Peyraguey	Bommes.
Lafaufie-Peyraguey	Bommes.
De Rayne-Vigneau	Bommes.
De Suduiraut	Preignac.
Coutel	Barsac.
Climens	Barsac.
Guiraud	Sauternes.
Rieussac	Fargues.
Rabaud-Promis	Bommes.
Sigalas-Rabaud	Bommes.

Segunda Cosecha

De Mirat	Barssac.
Doisy	Barssac.

D'arche	Sauternes.
Filhot	Sauternes.
Broustet-Nerat	Barssac.
Caillou	Barssac.
Suau	Barssac.
De Malle	Preignac.
La Montagne	Preignac.
Lamothe	Sauternes.

SAINT-EMILION

Chateau — Castillo

Ausone.
Magdelaine.
Canon la Gaffeliére.
Belaire.
Beauséjour.
Fonplégade.
Le Cure Bon.
Pavie.
Baleau.
Berliquet.
Coutet.
Trois-Moulins.
Bellueve.
Petit Faurie de Southard.
Palat-Saint Georges.
Jean du Mayne.
Clos Haut-Simard.
Cheval-Blanc.
Villemaurine.
L-arrosée.
La Clusiere.
Grand Poutet.
Franc-Mayne.
La Gaffeliere Naudes.
Domaine Grand-Faurie.
Clos des Jacobins.
Clos Fourte.
Figeac.

DE POMEROL

Chateau Petrus.
Chateau Trotanoy.
Chateau Nenin.
Chateau Lacabanne.
Chateau Moulin-a-vent de Lavau.
Chateau de Sales.
Chateau Rousillon.

Digitised by Jacob Brown & Anistatia Miller, 2009

VINOS DEL MEDOC

Medoc es una región de Francia, situada en la provincia de Gascuña. La mayor parte de ese territorio está plantado de viñedos, cuyo cultivo se hace con cuidados excepcionales. En esa región se fabrica el vino de renombre universal que lleva el nombre de **Medoc.**

La vid con que se prepara el vino de Medoc, es muy escogida y los métodos que se emplean para la elaboración de ese vino, son muy minuciosos. Los vinos que se obtienen del Medoc, por su reputación, tienen precios elevados que no están al alcance de todas las fortunas.

Cualquiera que sea la clase de los vinos que se cosechen en el Medoc y que lleven ese nombre tienen un distintivo que les es propio. Distínguense, desde luego, por su ligereza, cualidad que les es propia; por su fuerza, que es natural a todos los vinos de esas tierras privilegiadas; por su finura y por su suavidad; y especialmente, por el **bouquet** que exhalan, cuando son añejos. Todos gozan, además, de esta propiedad notable: de podérseles beber, en grandes cantidades, sin que perjudique al estómago ni a la cabeza. Y es particularidad propia de esos vinos, los beneficios y las mejoras que adquieren en las grandes travesías. Algunos de esos vinos adquieren particularidades bastante agradables, llamadas de la tierra; pero esas condiciones no se encuentran más que en pequeñas localidades del bajo Medoc.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

HISTORIA DEL CHAMPAÑA O CHAMPAGNE

El nombre del Champagne, traducido al idioma hispánico, es el de Champaña. Y el nombre de Champaña o del Champagne que ostenta el vino espumoso con que se le conoce, es originario de la región francesa llamada Champagne, en que se cultiva la uva la cual o con la cual se elabora ese famoso vino.

El viñerío que produce la uva con que se fabrican los grandes vinos de Champagne, ocupa los ribazos que contornan la montaña del Reims, desde Damery hasta Villedommange, por una parte, y el flanco de las colinas de Epernay y Avize, desde Boursalut hasta Vertus, por otra.

Sobre las faldas de la montaña de Reims, cuyo ángulo saliente hace frente al Este entre Ambonnay y Verzenay, se ven, sucesivamente escalonados, primero frente al mediodía y dominando el Marne, los viñedos de Damery, Cumieres, Dizy, Hautvillers —de donde salió el vino espumoso—, Champillon, Ay —viñerío que produce el vino más perfecto en el que se amalgaman el cuerpo y la finura—, Mareuil sur Ay, Ave-

nay, Tours de Marne, Tauxieres y Bouzy. Frente al Este se contemplan las viñas de Ambonnay, Trépail y Villiers-Marmery, y frente al Nordeste se encuentran las viñas de Verzy, Verzenay, Mailly, Ludes, Chigny, Rilly-en-Montagne, Villers-Allerand, Chamery, Ecueil, Sacy y Villedomange.

En la vertiente de las colinas de Epernay, frente al Nordeste y paralelas al curso del Marne, se hallan las viñas de Boursalut, de Vauciennes y de Epernay. Y frente al Este, las de Chouilly, Pierry, Saint-Martin d'Alois, Moussy, Vinay y Monthelon.

Sobre el flanco de los ribazos de Avize, a continuación de los de Epernay, se ven los viñedos de Cramant, Avize, Oger, le Mesnil sur Oger, todos célebres por sus finos vinos de blancas uvas, y por último, los viñedos de Vertus.

La vid que se cultiva en toda esa comarca de la Champagne descripta, fué importada por los colonizadores romanos por el siglo III de nuestra era, como se dice.

La historia del Imperio Romano, nos da a conocer, que sus gobernantes, celosos de los buenos vinos galos, decretaron la destrucción de los famosos viñedos de Reims, ordenando sembrar en su lugar granos diversos. Doscientos años después de este suceso extraordinario, los mismos soldados del gran Imperio Romano, replantaron los viñedos en toda esa región.

El desarrollo y crecimiento de los viñedos de la Champagne, se debió a las órdenes religiosas avecindadas en esas zonas, que vieron enseguida en la elaboración y el consumo del vino, una fuente de progreso y bienestar. Bajo la protección de los conventos y abadías, radicadas por toda la provincia de la Champagne, crecieron en nombradía y prosperaron, los viñedos de los territorios referidos.

San Remigio, célebre arzobispo de Reims o Rheims —que de las dos maneras se escribe— por el año 530, mencionaba ya en su testamento, los viñedos de las colinas de la Champagne, y se sabe que el Papa Urbano II, oriundo de esa zona, le gustaba mucho el vino de Ay, hasta el extremo, se refiere, que no podía comer sin él.

Alrededor del siglo XIV, la plantación de la vid, alcanzó grande extensión. Y desde ese tiempo, como una distinción y delicado presente, ofrecíase a los reyes de Francia que iban a consagrarse a Reims, vino de Champagne.

De ahí partió el crédito y la nombradía de esos vinos espumosos franceses. Los reyes y los aristócratas, las abadías y los monasterios, diéronse en guardar como un gran tesoro, en sus bodegas, para consumirlos los días de grandes fiestas, los vinos fabricados en la Champagne.

Digitised by Darcel M Brown & Anastasia Miller, 2009

El rey Enrique IV, de Francia, gustábale ostentar el título de "Sire de Ay".

Los inteligentes catadores de vinos de la corte de Luis XIV, que se intitulaban "l'Ordre des Coteaux", diéronle al Champagne la fama de que hoy goza: "No repares en gasto alguno para obtener Champagne", escribía San Evremondo al conde de Olonne.

Pedro Perignon, más conocido por Dom Perignon, benedictino francés, que nació en Saint-Menchould en el año de 1640 y murió en la abadía de Hautvilliers, cerca de Epernay en 1715, Procurador de la referida abadía, fué encargado del cuidado de las viñas, en cuyo cargo, inventando y perfeccionando el cultivo de los vinos de Champagne, que hoy conocemos, y enseñando cómo deben combinarse las distintas especies de uvas, para dar a ese vino la delicadeza y el gusto que le ha hecho célebre, prestó un grande servicio económico a la provincia de Champagne y a la Francia, así como elevó a las más altas y gratas emociones el placer del sentido del gusto.

CÓMO SE ELABORA EL VINO DE CHAMPAÑA

Los vinos gaseosos, cuya bullidora espuma, es la delicia de los aficionados a los placeres de la mesa, deben el carácter peculiar que los distingue, a la cantidad de ácido carbónico que contienen, por haber realizado dentro de las botellas su fermentación insensible. El gas que en las botellas se forma, en tanto no se concluye la fermentación, se disuelve en el vino y lo aumenta por efecto de la presión a que se le somete. Estos vinos que se saturan por ese medio del ácido carbónico, tienen un olor picante y un sabor agridulce, en extremo agradable, y se convierten en espuma tan pronto se les agita o se les pone en contacto con el aire; la razón de esto es que el exceso de gas artificial introducido en este líquido se escapa a borbotones en el momento en que cesa la presión que le tenía amalgamado en el vino. Por eso saltan con tanta violencia y estrépito los tapones de las botellas, apenas se cortan los hilos o alambres que los sujetan.

Antiguamente se creía que la calidad gaseosa era peculiar de los vinos de la Champagne. "Las opiniones están divididas —dice la antigua **Maison Rustique**— acerca de los principios de esta clase de vino; unos han creído que lo que les daba esta fuerza eran las drogas que a ellos se añadían; otros, atribuían esta espuma al verdor de los vinos, y algunos, en fin, le daban por causa la Luna, en atención a la época en que se embotellaba el vino".

La Química nos ha revelado este interesante secreto, dándonos a conocer que la espuma es el resultado de un

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

desarrollo considerable y repentino del gas ácido carbónico, el cual se encuentra disuelto y comprimido en el vino, y que para obtener un vino gaseoso basta encerrar el líquido en botellas antes que haya perdido todo el gas carbónico que se forma durante la fermentación.

En varias regiones de Francia y particularmente en Borgoña, se ha ensayado la preparación de vinos gaseosos, según el sistema de la Champaña. Pero, es necesario decirlo, la Champaña sostiene la competencia con la superioridad que le dan su suelo y el cultivo adecuado, operarios experimentados y hábiles por una larga experiencia.

La vendimia de la uva con que se fabrica el vino de Champaña, se hace muy de mañana con el rocío; escógese la uva negra conocida en el viñedo por producir el vino más generoso; cógense las uvas más sanas y más maduras, apartando con mucho cuidado las echadas a perder, verde o podridas; colócase muy delicadamente la vendimia en grandes cestos, sin magullarla, y llévase al momento, en hombros de jornaleros o a lomo de caballerías al lagar. Reunida la cosecha en el lagar, la misma mañana de la vendimia, procédese a prensarla y déjasele escurrir unos veinte minutos. Levántase la prensa y se revuelve el orujo para prensarlo de nuevo, dejando correr otros veinte minutos más, el jugo. Recógese el mosto y se echa en los cubetos donde deben permanecer de 24 a 30 horas, para que puedan posarse las materias terrosas y del fermento que están en suspensión. Después se trasiega ese mosto para toneles muy limpios y azufrados. Esos toneles han de estar bien llenos, con el propósito de que al hervir o fermentar pueda echar el vino fuera el fermento y las impurezas de que está cargado. Esos toneles tienen que estar colocados en sótanos o cuevas frescas.

Cuando se echa el mosto en los toneles, es necesario agregarles un cuartillo de aguardiente o coñac, por cada cien cuartillos de mosto; este aguardiente aumenta la espiritualidad del vino, modera su fermentación y le da aroma. Tres o cuatro veces al día, durante la fermentación tumultuosa, se llenan los toneles con el mismo mosto y se recoge el vino que sale por la abertura de las vasijas.

Terminada la fermentación tumultuosa, llénanse y se tapan los toneles, como es costumbre. Del 15 al 20 de diciembre, en día sereno y seco, se saca el vino y se trasiega para barriles bien limpios y azufrados, batiéndose con cola de pescado a razón de media onza por cada trescientos cuartillos de vino. Y ya así, se deja posar el vino durante un mes, pasado el cual, se trasiega de nuevo para toneles azufrados. En este período los fabricantes del vino de Champaña, le añaden buen aguardiente al vino y más generalmente un jarabe con azúcar-piedra disuelto en vino blanco. Esta última adición es

indispensable para los vinos de naturaleza ácida, en cuyo caso se emplea una libra de azúcar por arroba de vino. Ya así, se le deja reponer hasta fines de marzo, que se le embotella, escogiendo días de tiempo claro y seco. Este término es de rigor, a menos que se exponga el cosechero a que el vino sea poco o nada gaseoso.

El embotellado y la conservación de los vinos gaseosos, exige muchísimos cuidados y precauciones.

Las botellas en que se han de embotellar los vinos gaseosos, tienen que ser muy fuertes y de un espesor igual en todas sus partes, tener el cuello estrecho y de forma cónica, a fin de que el tapón pueda ser viva y fácilmente rechazado por la fuerza expansiva del gas carbónico en el momento de romper las ataduras que lo sujetan. Los corchos han de ser finos y de buena calidad; se evita usar los porosos y defectuosos y los que se han usado ya.

Las botellas llénanse hasta unos dos dedos del tapón. Algunos cosecheros las llenan tres cuartas partes nada más. En el cuello de la botella se hunde el tapón con una maceta de madera y se le sujeta sólidamente con alambre.

No habiendo terminado la fermentación, cuando se hizo el embotellado, aquélla continúa dentro de la botella, y, del licor, a consecuencia de la fermentación, se desprende una cantidad considerable de ácido carbónico, el que, al no poderse escapar, queda encerrado en el interior de la botella, y se disuelve, si no todo, en parte, en el vino. Tan pronto se destapa la botella escápase el gas por todas partes del líquido dentro del cual se halla encerrado, y esto es lo que hace la espuma. Seis semanas o dos meses después de haberse embotellado el vino, empieza a manifestarse la espuma con tanta violencia, que a la presión del ácido carbónico estallan muchas botellas. Se ha calculado que el número de botellas que se rompen, es del quince al veinte por ciento, y algunas veces, hasta más. Esos efectos se manifiestan durante todo el verano. Los montones de botellas se colocan al lado de una pequeña cisterna, a las cuales va a parar el vino de las botellas rotas. Este vino es recogido y se vuelve a meter en botellas, previo un buen encolamiento. El medio de evitar la rotura de muchas botellas, es el de no llenarlas, durante el primer año, más que hasta sus tres cuartas partes; el espacio que queda vacío es suficiente para contener el exceso de gas ácido carbónico de cada botella.

Después de haber permanecido el vino gaseoso un año embotellado, fórmase en las botellas un depósito que altera la transparencia y la limpidez del licor, que es necesario quitarle. En la Champaña llámase a esta operación, **digorger** el vino. Para hacer esta operación, se coge botella por botella

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

del montón, y manteniéndola por el cuello con la mano derecha, hasta la altura de los ojos y el tapón vuelto hacia abajo, se da a la botella durante un cuarto de minuto o medio minuto cuando más, un movimiento horizontal y circular, como si se le quisiera limpiar. El objeto de este movimiento es desprender el depósito que ha formado en los costados de la botella y hacerlo bajar poco o poco y sin sacudirlo, hacia el cuello, cuidando mucho de no enturbiar el vino.

Una vez desprendido el depósito y bajado éste al cuello de la botella, colócase ésta en una tabla agujereada boca abajo. Esa operación hay que hacerla con todas las botellas, dejándolas en la forma dicha en la tabla, quice días o un mes. Algunos cosecheros, en vez de colocar la botella en forma perpendicular, la colocan algo inclinada, en un ángulo de 50 ó 60 grados, dándole a caba botella, cada día después, un cuarto de vuelta, para que se desprenda el depósito sin sacudimientos ni violencias.

Cuando se tiene la seguridad de que todo el poso se ha depositado sobre el tapón, sin que se halla alterado la limpieza del vino, procédese a la expulsión de ese depósito.

Para realizar ese trabajo de expulsión de tal depósito, un operario inteligente y hábil en grado sumo, coge con precaución la primera botella colocada en la tabla agujereada, y manteniéndola boca abajo, examina a la luz si el vino está muy claro, y si es así, coloca la botella a lo largo del brazo izquierdo y mantiene el cuello con la misma mano, cuya palma tiene vuelta hacia arriba, mientras con la derecha, armada con un gancho, rompe y separa el alambre que sujeta el tapón; la fuerza del gas arroja violentamente el poso y parte del vino, el cual cae en una vasija, para que no se pierda. El operario, tan pronto ve que salió el poso vuelve la botella con viveza y agilidad y mira si el vino ha quedado bien claro; en ese caso da la botella a otro operario que se encarga de rellenar con vino bien claro el vacío dejado con la salida del poso. Más modernamente, esta operación se realiza con más facilidad. Se ha llevado la refrigeración a esa clase de labores congelando el vino, para que permita una fácil extracción del corcho, al que al sacarlo lleva adherido el poso que la fermentación del vino ha producido, sin derramar una sola gota del vino que contiene la botella. Realizada esta operación, tápase de nuevo la botella con el tapón que tenía si sirve o con otro nuevo, ligeramente mojado en aguardiente o coñac. Atadas de nuevo las botellas, colócanse en montón con las debidas precauciones. Y, pasados cinco o seis meses, puede beberse por los consumidores.

Muchas personas han quedado perplejas al encontrar que el corcho de la botella de Champaña abierta es completamente nuevo, a pesar de que es una marca de mucho crédito y ha-

Digitised by Janet N. Brown & Anastasia Miller, 2009

biéndole asegurado que es un vino añejo. Estas cosas les demostrarán a esas personas, cómo pueden ser los corchos nuevos, ser marcas de gran crédito y estar añejados los vinos que se han servido.

LAS MÁS DESTACADAS AÑADAS DEL VINO DE CHAMPAÑA

Las más destacadas añadas del vino de Champaña, que se cotizan en los mercados del mundo, durante los últimos cincuenta años, son las que siguen: 1874, 1884, 1889, 1893, 1900, 1904, 1906, 1911, 1913, 1919, 1920 y 1921.

CUÁNDO Y CÓMO PUEDE BEBERSE EL CHAMPAÑA

Los grandes vinos, como el Champaña, pueden tomarse a no importa qué hora de la noche y del día, sólo o con cualquier otro alimento, aunque, eso sí, con la condición de saber escogerlo.

Hay que desechar esa vieja calumnia que afirma que el Champaña es un vino especial, clasificado como fuera de serie y que no puede beberse más que en contadas ocasiones. Debemos rechazar esas ideas y no limitar su consumo solamente a los días de Navidad.

Es verdad que su presencia, el ruido de su descorchamiento, su espuma, provocan una idea de fiesta y alegría; pero no por eso deja de ser un vino saludable que se presta para otras ocasiones, además de los banquetes y de las fiestas señaladas. No debe de haber, tiempo ni lugar, para el Champaña; puede tomarse al despertar, para limpiarse el mal sabor que queda en la boca, como aperitivo en las comidas y no sólo como apoteosis final. Puede saborearse en la merienda, en la cena, en una reunión de amigos, en una recepción para dar un **cachet** de elegancia a la misma; en las largas esperas para matar el aburrimiento; en los momentos de la soledad y tristeza que suele cambiar rápidamente en optimismo; en fin, en todas las ocasiones no hay mejor sustituto que el Champaña. Si se toma solo el Champaña, puede escogerse el **brut** o **dulce,** según los gustos; pero como aperitivo y para apagar la sed, no se toma el dulce, porque el azúcar no es indicado en esos dos casos.

Cuando se reúnen varios amigos para beber una botella, debe preferirse el extraseco, que no deja al despertar esa pastosidad en la lengua ni produce tampoco dolores de cabeza.

Menos con las meriendas y los postres —cuando llevan frutas, cakes o entremeses azucarados— tómese siempre el semiseco, el seco o el extraseco.

El champaña no debe beberse ni muy joven ni demasiado añejo, salvo algunas grandes añadas. Una buena edad es entre los ocho y los quince años. Hay que tomarlo muy frío, pero no helado, lo cual no quiere decir que no se ponga en hielo, sino solamente enfriado entre los ocho y cuatro grados y nunca más bajo, porque de lo contrario se **rompe**, pierde su **bouquet** y no se podría distinguir un espumoso cualquiera, sin valor alguno, de una botella magnífica. Es que el frío paraliza el paladar y le quita la sensibilidad para descubrir el sabor.

No debe verse una ridiculez o una pretensión cuando se anunciar la marca, si es que el vino que se sirve lo merece. Es llamar la atención del razonable encogimiento e inspirar a los indiferentes o a los distraídos el respeto a la calidad de las buenas cosas.

No se agite la botella, que eso es **snobismo**; así se hace el Champaña menos digestible, aunque se crea lo contrario.

Se ha discutido mucho y se seguirá discutiendo sobre cuál es el mejor recipiente que ha de contenerlo, si el vaso o la copa. Todos tienen sus pareceres acertados o no; pero es mejor la copa de cristal fino, ancha, elegante, de forma de cáliz o de tulipán, de bastante altura para que puedan verse ascender las burbujitas ligeras y de esa manera olfatear el **bouquet** sin verter el precioso líquido, ya que este vaso grande no debe llenarse más que hasta los dos tercios.

El Champaña no se bebe con cuenta gotas; al contrario, deben ser buenos tragos, lo que no quiere decir que deje de haber distinción en este acto.

Si la comida va a servirse con Champaña, un excelente principio es servir entremés con queso, empezando por presentar los **brut**, extra-dry o secos, primeramente por los jóvenes, para terminar con las grandes añadas.

Con los principios o los postres, según la cantidad de azúcar, empléese el semiseco o el dulce, jamás el brut.

Y como dice un celebrado escritor: "Si podéais, bebed Champaña, por vuestra salud, y pensad en aquella frase razonable del malogrado Paul Iribe: "Que desaparezca el Champaña de las mesas del mundo y habrá desaparecido la mitad de la alegría en la Humanidad".

CHAMPAÑAS ESPAÑOLES

En España, desde hace muchos años, también se elaboran champañas o vinos espumosos, del tipo y hasta de la calidad de los champagnes franceses que se cultivan en Rheims y Ay.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Posiblemente, no se igualarán a éstos, en cuanto a las determinadas peculiaridades que cada marca de esos vinos tiene; eso no lo discutimos ni lo puede discutir nadie, como nadie discute la diferencia que existe entre los vinos de esa clase que se preparan por los distintos cosecheros del mismo Rheims y Ay.

Pero que son buenos vinos de champaña y de superior calidad, de tan buena calidad como son los vinos del propio Rheims y Ay, de eso, ni dudamos ni lo puede dudar nadie.

Muchas razones favorecen este nuestro criterio, de las cuales vamos a exponer algunas a los lectores.

Los champañas españoles se cosechan y cultivan en regiones viníferas, de alta y acreditada calidad.

Refirámonos al champaña de Pedro Domecq y Cía., de Jerez de la Frontera. La calidad, el aroma y la finura de los vinos que se cosechan en esa región de España, no tienen discusión. La fama de los vinos de Jerez, es notoria por todo el mundo y por todas las edades pasadas. Pues, bien, con ese haber en su favor, la casa de Pedro Domecq y Cía., de Jerez de la Frontera, después de numerosos ensayos y largos experimentos, ha logrado elaborar champañas, poniendo en práctica la misma técnica y el mismo proceso de elaboración, que para la preparación de esos vinos se usa en Rheims y Ay (Francia). Y hoy, después de varios años de pruebas y experimentos, con el asenso de los técnicos y experimentados catadores de esa clase de vinos, ha sacado el champaña de alta calidad y gran riqueza que lleva su nombre en leal competencia por todos los mercados del mundo, con las mejores marcas francesas de Ay y Rheims.

Ahí están para probarlo, el champaña de Pedro Domecq y Cía., Doux (Dulce), Demi-doux (Semidulce), Sec (Seco), Extra Sec (Extra seco) y Brut.

Los verdaderos entendidos en esta clase de vinos (sobre todo los europeos) saben que el champaña de Jerez, de Pedro Domecq y Cía., en todas sus variedades, es de tan excelente y tan alta calidad, como los mejores y más afamados de Ay y Rheims.

Y si nos referimos a los vinos de champaña Cordorniú, no podemos hablar distintamente.

Los vinos de champaña Cordorniú, cosechanse en San Sadurní de Noya (San Saturnino de Noya), Ayuntamiento, del partido judicial de Villafranca del Panadés, en la provincia de Barcelona.

El cosechero Raventós, desde el año de 1872, viene preparando esa clase de vinos espumosos, muy celebrados, desde hace muchos años, en todos los mercados del mundo, por su

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 200

gran calidad. Y sus antecesores, Cordorniú, de los cuales lleva el nombre ese champaña, vienen cultivando vinos en esa región, desde el año de 1551.

Famosos y de excelente calidad, son los vinos de esa región española, de la cual hablamos en esta misma obra, donde tratamos de los vinos de Tarragona.

Las clases de champaña que la marca Cordorniú tiene en el mercado, son las que siguen: Brut, Seco, Extraseco, Dulce, y Semidulce.

Existen, asimismo, excelentes champañas norteamericanos, que se cosechan en California. Y chilenos, de los que hacemos referencia donde se habla de los vinos de Chile, en esta misma obra. Pero, por falta de datos, no podemos tratar nada sobre ellos.

EMPRESAS COSECHERAS DE CHAMPAÑA FRANCESES

Ayala y Cie., Ay.
Binet (Veuve), Fils et Cie., Reims.
Bollinger, J., Ay.
Cliquot Ponsardin (Veuve), Rheims.
Belbeck et Cie., Rheims.
De St. Marceaux, Rheims.
Deutz y Geldermann, Ay.
Duminy et Cie., Ay.
Goulet (Veuve) George et Cie., Rheims.
Heidsieck et Cie. (Monopole and Dry Monopole), Rheims.
Heidsieck, Charles, Rheims.
Irroy, E. et Cie., Rheims.
Krug et Cie., Rheims.
Lanson, J., Rilly-la-Montage, and Rheims.
Moet y Chandon, Epernay.
Montebello (Duc de) Marenil-Sur-Ay.
Mumm (G. H.), Rheims.
Perrier-Jouet et Cie., Epernay.
Piper-Heidsieck, Rheims.
Pol Roger et Cie., Epernay.
Ponmery y Greno, Rheims.
Roederer, Louis, Rheims.
Ruinart, Pere et Fils, Rheims.

EMPRESAS COSECHERAS DE CHAMPAÑA ESPAÑOL

Pedro Domecq y Cía., Jerez.
Raventós, San Sadurní de Noya, Barcelona.

Digitised by Jaret N. Brown & Anistatia Miller, 2003

VINOS DE OPORTO

El vino de Oporto se obtiene con la mezcla juiciosa de diversos vinos, cuyo proceso de fermentación se retarda, agregándole una pequeña cantidad de coñac, la cual produce un lento envejecimiento y le da la sazón y el cuerpo que posee y adquiere con la maduración de esa manera lograda. Ese tratamiento empleado, usando de unos vinos más que de otros, en la mezcla que se realiza, logra al final, obtener estas calidades de vinos. Vendimia de Oporto, Amarillento Oporto y Rojo Oporto. Esto quiere decir que son tres las clases de vino de Oporto que se elaboran: Amarillo, Rojo y Vendimia Especial.

La Vendimia Especial del vino de Oporto, solamente se consigue cuando los vinos de un año son de una manera particular, superiores a los años anteriores. Todos los vinos de Oporto, tienen un carácter particular propio, y el buen conocedor de esos vinos puede decir, al probarlos, a qué años pertenecen. Este vino es embotellado dos y hasta tres años después de haberse cosechado. Su madurez la consigue embotellado.

El Oporto Amarillo, así llamado por su color claro, es una mezcla de vinos de varios años. Su madurez se lleva a cabo en las pipas. No posee el **bouquet** y la riqueza del Oporto de vendimias especiales, porque las calidades de los vinos con que se confecciona, no son lo suficientemente buenas para darle la calidad superior que posee el vino de las vendimias especiales.

El vino Rojo está clasificado como una clase media entre el primero y el segundo. Su madurez se logra en dos tiempos. El primer envejecimiento, se hace en la pipa; el segundo, se consigue en las botellas. Este vino es más popular que los otros, porque está más al alcance, por su precio, de las clases populares. Los otros vinos, son más aristocráticos, por el alto precio de los mismos.

Un buen vino Rojo, puede engañar, a veces, a los más expertos catadores de los vinos de Oporto. Pero no se puede confiar en su calidad, porque varía de una botella a otra. No tiene unidad de cuerpo, de calidad, ni de **bouquet.**

El vino de Oporto es embarcado con los nombres de mixturas de vino o mezcla de vinos.

La mayor parte de los viejos exportadores de vinos de Oporto, tienen nombres ingleses. Eso atestigua el hecho de que, desde hace cien años, el Oporto es un vino inglés, manufacturado en Portugal por los ingleses y para los ingleses.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

LAS MEJORES AÑADAS DE LOS VINOS DE OPORTO

Las mejores añadas de los vinos de Oporto, desde 40 años acá, son las que siguen: 1890, 1900, 1908, 1912, 1917 y 1919.

LAS CASAS COSECHERAS DE LOS VINOS DE OPORTO

Butler, Nephew y C.
Cockburn, Smithies y C.
Croft y Co.
Delaforce, Sons y C.
Dixon.
Dow (Silva y Cousens).
Ferreira Bros.
Feuerheerd Bros y Co. Ltd.
Fonseca y Co. (Guimaraens y C.)
González Byass y Co.
Graham. WM, y John, y Co.
Hunt, Roope y Co.
Mackenzie y Co. Ltd.
Morgan Bros.
Offley Forrester. Ltd.
Rebello Valente (Robertson Bros y Co. and G. Simon y Whelon).
Sandeman y Co.
Smith, Woodhouse y Co. Ltd.
Tait, Stotmouth y Co.
Taylor, Fladgate y Yeatman.
Van Zellers y Co.
Warre y Co.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

VINOS DEL RHIN

No se puede decir que Alemania es un país de gran producción de vinos, por lo menos, de vinos producidos por las uvas cosechadas en ese país, porque la mayoría de los vinos elaborados en Alemania, son obtenidos por uvas importadas del extranjero. De estos vinos, sin embargo, no vamos a tratar en este capítulo. Solamente señalamos estas cosas, para dar a conocer a los neófitos en estas cuestiones, lo que indudablemente ignoran. Realmente, los vinos finos y de calidad en Alemania, escasean, y puede considerarse como contrapeso, comparativamente con los otros países productores de vinos, dentro de la pequeña producción nacional, la superior calidad de sus espumosos vinos Hocks, Steinweins y Mosela.

La palabra Hocks, es un término muy usual en Alemania, que da a conocer que es vino de calidad extraordinaria. Ese nombre proviene de los distritos de la tierra del Rhin, desde

tiempos antiquísimos. Con el propósito de clasificar por su calidad las tierras del Rhin, en tres distritos principales, dándoles la calidad que cada uno de ellos tiene para sus principales clases de vinos, diéronle los siguientes nombres: Rheingau, Rheinhessen y Rheinpfalz, y cada uno de estos distritos da un vino distinto y con caracteres especiales e inconfundibles.

El más famoso de estos tres vinos, es el Rheingau, el cual ocupa unos veinte kilómetros en la orilla derecha del Rhin, desde Niederwald al Lorch.

Los vinos de Rheingau, son hechos casi exclusivamente con el jugo de las uvas de Riesling, y son un poco más vigorosos que los de los otros dos distritos. Estos vinos son distinguidos por su gran suavidad y frescor.

En el distrito de Rheingau, destácanse las famosas zonas productoras que siguen: Rauenthal, Erbach, Marcobrunn, Hattenheim, Steinberg, Oestrich, Schloss, Wollrads Winkel, Schloss Johannisberg, Geisenhein y Rudesheim. Los vinos de estos lugares sobresalen de una manera especial por su picor y sabor a la uva.

Hockheim está incluido en el distrito de Rheingau y produce vinos excelentes. Generalmente se acepta, que el término genérico **hock** es una palabra inglesa con que se designa a todos los vinos procedentes del Rhin, y se deriva, indudablemente, del nombre del pueblo de Hockhein.

Rheinhessen, es el distrito que se extiende a lo largo de la orilla izquierda del Rhin, desde Worms a Bingen. Las vides de Riesling y las de Oesterreicher, son las más cultivadas de este distrito.

Los vinos de Rheinhessen, son un poco más suaves que los de Rheingau y poseen más variedades que éstos. En Oppenhein se hacen vinos con cuerpo completo que poseen el sabor originario de la fruta de que proceden; los vinos de Nierstein, tienen una sazón completa y poseen una suavidad agradabilísima.

Los vinos de Rheinhessen, adquieren mejores cualidades embotellados que los de Rheingau, y son, por regla general, más oscuros.

Los vinos Rheinpfalz, llevan el nombre genérico del distrito, que es, indudablemente, el que produce cosechas más grandes de toda Alemania. Estos vinos son conocidos en Inglaterra familiarmente, como vinos del Palatinado.

El distrito de Rheinpfalz, goza de un clima templado y agradable, y en el distrito de Mittelhaardt, entre Neustadt y Duerkheim, las vides se cultivan muy pegadas al suelo, para que reciban tanto calor de la tierra como el que reciben del

Digitized by Jared W. Brown & Anistatia Miller

sol. Es en este último distrito, donde se producen los mejores vinos alemanes del Rhin.

Las más conocidas cosechas de los vinos del Rhin, vienen de los distritos de Ungstein, Duerkheim, Wachenheim, Forst, Deidessheim y Ruppertsberg.

Los vinos "Auslese" de todos estos distritos, se hacen de uvas especialmente escogidas por su madurez y son notables por su calidad, **bouquet** y gran cuerpo.

Los vinos de "Trockenbeeren-Auslese", se hacen con uvas que casi han llegado a la condición de la uva pasa o seca —de aquí el origen de la palabra **Trockenbeeren-Auslese,** esto es, uvas secas o pasas— y son por lo tanto, altamente concentrados, poseyendo muchísima calidad y dulzura natural.

Otros términos indican, también, que los vinos han sido hechos con uvas escogidas y dejadas en madurez especial, tales como éstos: "Edelbeeren-Auslese", "Edelgewaechs" y "Spaetlese", que significan que las uvas las han dejado en las vides por un tiempo largo pasada la época de la vendimia, para aprovechar los días soleados del otoño.

VINOS DEL MOSELA

Los vinos del Mosela, llevan el nombre del río Mosela que baña la región vinícola en que se cosecha, junto con sus afluentes el río Saar y el Ruwer. Estos vinos son notables por su delicado perfume y sabor sutil. Debe esas cualidades el vino del Mosela, a la tierra silícea en que se cultiva la vid con que se hace, que se nombra Riesling, que cubre toda la región o distrito extenso en que se cultiva con gran abundancia.

Estos vinos son ideales para el almuerzo, por su poca graduación alcohólica y por su sequedad natural. Bajo el punto de vista médico, pueden recomendarse por su rápida asimilación y fácil digestión.

La mejor calidad del vino Mosela, se obtiene de las vides que se cosechan en cada una de las orillas del río Mosela. Vamos a dar a conocer solamente algunos distritos, por su orden alfabético, en los cuales se elaboran estos vinos: Berncastel-Cues, Brauneberg, Dhron, Enkirch, Erden, Graach, Josefshof, Lieser, Piesport, Reil, Uerzig, Wehlen y Zeltingen.

A los nombres de los diferentes viñedos por considerarlos de baja condición, les agregan otros más brillantes, tales como "Himmelreich", que significa Reino del Cielo; "Rosenberg", que quiere decir Jardín de Rosas; "Goldtropfchen", que no es otra cosa que Gotas de Oro; "Wurzgarten", que en nuestro idioma es Jardín de Especies.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2007

VINOS STEINWEIN

Las uvas con que se hace el vino que lleva ese nombre alemán, se cultivan en los alrededores de Wurzburg.

Desde la edad media, siempre ha sido embotellada esta clase de vinos, en los frascos chaparros, fabricados en Flandes, y que se conocen por el nombre de "Bocksbeutel".

Es un vino fino, con raro **bouquet** y con un cuerpo y sabor sorprendentes, a pesar de su color pálido.

Los Hocks y Moselas del año de 1921, se consideran los mejores de muchísimos años. Particularmente los Hocks. Estos vinos son muy completos y redondos y poseen grandes propiedades para su conservación.

MARCAS DE LOS VINOS DEL RHIN

Hocks, Steinweins y Moselas

HOCKS

Del Rheingau

Rauenthal.
Marcobrunn.
Steinberg Cabinet.
Schloss Vollrads Winkel.
Geisenheim.
Hochheim Neuberg.
Erbach.
Hattenheim.
Oestricher Eiserberg.
Schloss Johannisberg.
Rudesheim Berg.

Del Rheinhessen

Scharlachberg.
Oppenheim.
Nierstein.
Laubenheim.

Del Rheinpfalz (Palatinado)

Rupertsberg Auslese.
Forst.
Durkheim.
Deidesheim.
Ungstein.

Steinweins

Wurzburger Neuberg.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Moselas

Zeitinger.
Berncasteler.
Piesporter Kirchel.
Oberemmeler Herrenberg.
Scharzhofberger.
Brauneberger.
Wiltingen Kupp.
Zeltinger Sonnenuhr.
Erdener Treppchen Auslese.
Doctor.

VINOS ARGENTINOS

De la industria vinífera argentina, veamos lo que nos dice Carlos Schaefer Gallo, en el diario LA NACIÓN, de Buenos Aires:

"Fué a raíz del viaje que hicieron a Chile, a mediados del siglo XVI, los capitanes Bartolomé de Mansilla, Nicolás de Garnica, Hernán Mexia Miraval, Pedro Cáceres y Rodrigo de Quiroga, desde Santiago del Estero, en procura de un sacerdote para la atención del culto, cuando se trajeron las primeras plantas de viña, como asimismo semillas de algodón. La expedición llegó a Tucumán con este cargamento y en compañía del sacerdote solicitado, el clérigo Juan Cidrón. La vid empezó, pues, a cultivarse en Santiago del Estero, al ser introducida en 1557 por aquellos varones, de quienes Alonso Abad habla en su información de 1585: "Conviene hacer una probanza ad perpetuan rei memorian y que conste por extendos los trabajos que pasaron, comiendo cigarras, cardones, pieles de animales y otras cosas silvestres, muriendo de hambre y sed, vistiendo cueros de venado y padeciendo mucho cansancio, derramando mucha sangre a costa de la vida de muchos conquistadores y soldados".

El 7 de diciembre de 1573, don Jerónimo Luis de Cabrera expidió autos de repartición de tierras al fundar la ciudad de Córdoba, expresando que "para el sustento de los moradores della hay necesidad que tengan tierras en que hayan huertas e chacras e sementeras y heredamientos de viñas". A este respecto, en "Cultura y Beneficiencia" el P. Pablo Carrera anota que uno de los que llevaron a cabo lo estatuido fué Blas de Rosales, vecino de Comechingones, figurando en el inventario de sus bienes, practicado en 1574, "una larga era de mucha planta de uva". En la misma obra asegura su autor que en 1586 los indios y españoles tenían viñas "en que se recogía mucha uva y se fabricaba buen vino", anotando lo que según Sotelo, de Santiago del Estero, dice respecto de la ciudad de Lerma: "Es muy aparejado este valle para criar ganado y pa-

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

ra cosechas, dánse así viñas en abundancia". Agrega el Padre Cabrera que eran verdaderamente agradables los vinos de las bodegas de Jesús María, Quilino, Guanascate y Siguimán.

"En 1598 las autoridades empiezan a preocuparse de la industria vinícola: en la Ordenanza del Cabildo de Córdoba del 2 de enero, nombrando procurador al capitán Juan de Burgos, se establece que "los quartillos y medios quartillos con que se mide el vino y el vinagre sean de madera, sellados y marcados con el fiel executor"; advirtiéndose que los que midan con medidas de xaros como lo an hecho hasta aora, pierden todo lo que asi vendiesen y mas se les condena a diez pesos de plata corriente aplicados por tercias partes, denunciador, juez y propios desta ciudad".

Como se ve por lo transcripto, hace trescientos noventa y un años que en el territorio argentino se cultiva la vid, llevada allí por los conquistadores españoles.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Y según informes que hemos recibido, son muchos y de muy buena clase los vinos que se elaboran por Santiago del Estero y por la provincia de Córdoba y Mendoza, en la Argentina.

No conocemos marcas como las que hemos dado a conocer de Europa, de fama mundial; pero la Argentina, salvo los vinos de marca mundial, surte su propio mercado.

Sépase, que en 1941, salieron de las viñas argentinas para surtir numerosos mercados, 7,575,000 hectolitros de vinos diversos.

VINOS DE CHILE

En Chile, como en toda la América, también tenemos vinos muy finos y delicados. Oigamos lo que de ellos dice el señor Alejandro Quijano, Presidente de la Academia Mexicana de la Lengua:

"Mas si no he de echar erudición al plato, o, más bien dicho, a la copa, permitidme, eso sí, que os diga, rotundamente, que en esto de vinos en América no hay otros como los de Chile...

La Argentina tiene buenos vinos. Alguna región suya, Mendoza, los produce copiosos y ricos. En los Estados Unidos se hacen algunos vinos buenos, entre los miles de vinos que allí se hacen. En México se harían excelentes: la uva es rica, sin que le falte al hollejo el suave acre del tanino, que ha de lucir discreto en el cuerpo del licor; pero impróvidos como lo somos para mil cosas, y a pesar de algunos nobles en-

sayos en las tierras bañadas por el Nazas y no obstante la riqueza de unas cuantas viñas californianas —hay, especialmente, un vino generoso de tierras de Mulejé, hecho sin duda con el mismo **civilizado** procedimiento que se empleara en los tiempos y en las tierras bíblicas, simplemente exquisito—; pero de impróvidos, digo, la vinicultura mexicana no ha pasado a mayores. En otras partes de América: Perú, Colombia, Ecuador, Brasil, etc., se hace vino de uvas, y bueno; pero hacerlo, señoras y señores, como se hace en Chile, nunca jamás.

"Circunstancias casi casuales: el viaje de un querido hermano mío, si político por la ley, real y verdadero hermano por el corazón, que anduvo en tierras chilenas hace veinte o más años, y que me trajo algunas finas botellas; luego, la venida a México de uno o dos recios cargamentos de vinos araucanos; todo ello colmó mi bodega (?) con algunos centenares de botellas de vinos de un rico "Rhin" chileno, blanco, con el sabor agridulce del verdadero Rhin, aunque quizás un poquito tendiente al Mosela, un Reisling, suave, limpio, del tipo del vino de Alsacia del propio nombre, el cual, si menos rico que el de las riberas del Rhin, es siempre bueno para paladearlo en la buena compañía de un plato de mariscos o, más correctamente, de un buen pescado; una champaña que poco podría pedirle al maravilloso licor francés —y perdonad que lo llame maravilloso; no hay en ello **snobismo:** el champaña y el vino tinto son para mí lo más rico en los frutos acendrados de la vid—; unos centenares de botellas de Viña Tarapacá, otros de Viña Lontué, de Maipo, de Santa Elena, ¡qué sé yo qué otros más!, gustados poco a poco, al correr de los años, con amigos, entre ellos algunos chilenos, o por mí y por los míos en soledad, fueron vaciando, hasta dejarlos casi horros, los anaqueles donde apretadamente se alineaban, quedando hoy, apenas, unos cuantos de estos frascos vínicos, en espera de que, más o menos pronto, y gracias al celo consumado de Neruda, venga otra partida a remozar el mermado caudal; todos estos deliciosos vinos, blancos o rojos o de champaña, me han llevado en convicción pura, a pensar, y me traen ahora a decir que los vinos chilenos son, cuando blancos, al estilo de los del Rhin, tan buenos como los legítimos de las viñas aledañas al famoso río a cuya vera han discurrido tantas civilizaciones, y que tantos dolores de cabeza al propio tiempo, ha dado a los dictadores de los hombres, y a los pobres hombres que se mueven bajo los dictadores; cuando rojos, dignos, si ligeros, de la rica comarca bordalesa; si con mayor corporeidad y con más aroma —académicamente no quiero emplear el clásico **bouquet,** aunque aroma no corresponde precisamente a él—; nobles como los de las viñas borgoñesas; si del tipo champaña, tan buenos casi como los genuinos, es decir, con su burbujante gracia, con su olor

fino, con el sabor maravilloso de los champañas de la propia Champaña.

"Son, en fin, señores que me leeis, los vinos de Chile rotundos, magníficos. Probadlos, bebedlos; es el consejo que desde su gordura ya un poco laxa y desde su moderada hipertensión, que casi le prohibe ya darse el gusto que os preconiza, os da, no desde su mesa y catando una copa de **bon vino,** sino desde su bufete burgués profesional vuestro obsecuente servidor y amigo".

EL VINO DE CUBA

Del libro inédito "Geografía Económica de Cuba", de **Felipe Zapata.**

"Datan de muy antiguo los primeros esfuerzos realizados para producir vino de uva en Cuba. Repetidos ensayos se han hecho, tanto para cultivar el fruto, como para fabricar el vino. Pero, un trabajo continuado, inteligente y sistemático, como habría de ser el necesario para triunfar en semejante empresa, no se ha realizado nunca.

"Teóricamente, no existe razón alguna que se oponga a la realización de este empeño; pero, en la práctica no se han llevado a cabo más que algunos empeños aislados, sin coordinación, y sin un entendimiento cabal del asunto.

"De todos esos ensayos, el más serio parece haber sido realizado en Santiago de Cuba, por el viticultor Francisco Abad. En 1906 empezó sus experiencias este señor, plantando algunas viñas en los terrenos que dan al Camino del Morro, en la vecindad de aquella población. Su primera cosecha fué de sólo 30 arrobas de fruta. Algunos años después cosechaba 200 arrobas. El viñedo se lograba bien y era muy rendidor, mucho más que en Europa, pues permitía hasta tres cosechas al año. Abad ensayó la fabricación del vino y reunió en su bodega hasta 11,000 litros. Se dijo de este licor que era tinto, algo dulce, de una graduación superior a la de los vinos de mesa, e inferior a la necesaria en un vino de postre. Por el año 1915 se dió por terminado este trabajo de experimentación, díjose entonces que a causa de las dificultades nacidas de nuestra legislación fiscal.

"De una manera elemental existe la certidumbre de que aquí se pueden producir algunas especies de vino. En la Sierra Maestra, en la de Cubitas y en las de Trinidad, se ha demostrado experimentalmente, dice Llaguno, la posibilidad de producir vinos comparables a los de Chile, Portugal y Cantabria. En dichas serranías, asegura el citado autor, se producen facies parecidas a los desgloses pompellanos y penielvéticos que dan los mostos gallego y chantilli. Los que han pro-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2006

bado estos vinos cubanos afirman su delicadeza y aseguran la posibilidad de su producción en escala industrial. Pero el problema, con todo eso, continúa en pie. Ni se han definido concretamente los lugares adecuados a este cultivo, ni se han seleccionado las variedades de uva más apropiadas a este suelo, ni se ha precisado la técnica de fabricación que sería más conveniente observar; todo lo cual podría resolverse indudablemente, si se consagrara a esta cuestión toda la atención, el esfuerzo y el tiempo necesario".

Quiere decir lo transcripto, que en Cuba se ha fabricado vino y se puede fabricar en abundancia y de buena calidad.

VINO DE NARANJA

Indebidamente, llámanle **vino de naranja**, a la bebida obtenida por fermentación o por el mismo proceso de elaboración del vino, del jugo de la naranja.

La palabra **vino** sólo se puede usar para denominar el jugo fermentado de la uva, como hemos dicho en el capítulo dedicado al vino en esta obra, porque es originaria de la palabra latina **Vitis vinífera** con que se denomina a la vid de que se elabora el vino por la fermentación. Por lo tanto, es impropio llamarle vino, a la bebida fermentada obtenida de la naranja.

Pero, como no tenemos otro nombre con qué designarlo y distinguirlo, y en verdad de verdad, existe esa bebida bastante generalizada, aceptemos ese nombre aunque sea de una manera provisional o transitoriamente.

Usemos, por ejemplo, la medida de un hectolitro para fabricar esa cantidad de **vino de naranja.** Son necesarias, aproximadamente, la cantidad de 1,200 a 1,500 naranjas de buen tamaño y bien jugosas. Al emplearlas para esos fines, tienen que estar maduras y en sazón. Exprimidas, darán alrededor de cincuenta o sesenta litros de jugo.

Eduardo S. Raña, dícenos que el **vino de naranja**, se prepara de esta manera: "Pélanse las naranjas, dejando aparte las cortezas, para extraerles por presión y por separado, el aceite esencial".

La pulpa de la naranja, después, se corta en tres o cuatro pedazos, para facilitar la extracción del jugo.

Por medio de una prensa de mano o mecánica, bien limpia y aseada, evitando que las semillas de la naranja o trozos de su pulpa, vayan mezclados con el jugo, extráese cuanto contenga de éste las naranjas y se echa en un barril, cuba o tonel de una capacidad de 120 a 130 litros de capacidad, llenándolo hasta su mitad, aproximadamente. A este mosto, se le agrega el aceite esencial extraído de la corteza de las naranjas.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Aparte, disuélvanse 8 ó 10 kilos de azúcar en 50 litros de agua pura y buena —si es posible de lluvia—, poniéndola a hervir un buen rato. Quítasele con cuidado, toda la espuma que produzca la cocinación.

Preparado ese jarabe, échasele en el mosto de las naranjas y se le bate bien, hasta conseguir una completa mezcla de ambos. Realizada esa amalgama, tápase la vasija o cuba con un tapón hidráulico.

La cuba que contenga el referido mosto, debe estar en un departamento —mejor bodega— que mantenga una temperatura de 18 a 25 grados centígrados.

Pasados dos o tres días, da comienzo la fermentación denominada tumultuosa; el líquido se enturbia y aumenta su temperatura, produciendo unas burbujas de gas en la superficie —ácido carbónico— que dan una espuma de color amarillo sucio y precipitando en el fondo unas borras amarillentas y mucilaginosas.

A los quince o veinte días de comenzar esa fermentación, queda terminada la misma. Ya terminada la fermentación, se filtra y trasiega para otro barril bien limpio, pero sin azufrar. Se vuelve a tapar bien con un tapón hidráulico, y se deja así por espacio de diez u once meses. Durante este tiempo, efectuáse la segunda fermentación, o lo que se llama: lenta fermentación. Esta fermentación precipita al fondo del barril o cuba las borras o poso que le llaman madre, y aclara ese líquido y forma el **bouquet** que le es propio.

Ya en este estado, se le agrega una cantidad apropiada de alcohol puro de 90º centesimales, que le dé una graduación alcohólica general de 12, 13 ó 14º centesimales, para evitar que sufra alteración y facilitar su conservación.

Si realizadas todas esas labores con esmero, no ofrece la claridad debida o que se desea, se clarifica con cola de pescado o con clara de huevos en la cantidad que hemos dado a conocer en los capítulos anteriores para los verdaderos vinos.

Ya concluído todo ese proceso, se embotella y se guarda en lugar fresco, pudiendo consumirse cuando se desee.

EL SANGARA

A la bebida obtenida por medio de la fermentación, del jugo de la Palma, llámasele, indebidamente, **vino de palma**, no obtante darle el nombre de SANGARA, los mismos que lo fabrican. Y los que le dan la denominación de **vino de palma,** son los viajeros europeos o americanos, que al adentrarse por las tierras de Africa, donde se prepara esa clase de bebida y conocer el proceso de su fabricación, dieron en llamarle vi-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

no de palma, por pasar por los mismos procesos de elaboración, que los del vino.

No existe libro de viajes por tierras del Africa, que no dé a conocer y lo celebre, por sus admirables condiciones, el **Sangara.**

Sepamos qué es y cómo se obtiene.

La caña de azúcar y el bambú, producen, mediante la maceración de sus tallos, bebidas fermentadas de agradable paladar, las que, para conseguirlas, exigen delicadas labores. "Esto —dice un escritor que habla de esas bebidas— no les hace ninguna gracia a los negros perezosos por naturaleza, de esas regiones, y es por eso como prefieren mejor el **Sangara,** que es además, más alcohólico y no necesita de ningún grande esfuerzo para su preparación".

El **Sangara,** llamado así por los habitantes del Sudán, del Senegal y de toda la costa occidental, hasta la desembocadura del río Congo, no es más que la savia de la palmera **borasus.**

Consíguese ese líquido practicándose un corte en la parte del tronco de la palmera inmediata al nacimiento de las hojas. La operación, suele parecer difícil a primera vista, porque las palmeras de esa clase tienen de ocho a diez metros de altura, y sus troncos lisos y rectos, hacen difícil su trepamiento. Pero los hombres, ingeniosos siempre, aunque sean negros y selváticos, emplean el siguiente sistema para llegar a la cima de las palmeras y sacarles su jugo: rodean el tronco con una especie de corona de un metro y medio o más de diámetro, formado por lianas sólidamente trenzadas y torcidas, muy semejantes al aro de una barrica. Cuando quieren subir a la palmera, meten su cuerpo en el círculo de la liana o aro por ellos preparado y lo apoyan en el cuerpo a la altura de la cintura y luego, apoyándose en los pies, logran trepar fácilmente. (Ese aro, hace la misma función que la ancha correa que llevan a la cintura, los trepadores de los **palos** eléctricos o telegráficos cuando instalan o reparan sus alambres los obreros que se dedican a esas labores).

Para extraer el jugo, practican una pequeña incisión en la parte inmediata al nacimiento de las hojas, como hemos referido y colocan un recipiente de dos o tres litros de capacidad. Llénase, por lo regular, en dos o tres horas y se le sustituye por otro, pasado ese tiempo.

Fresco, ese jugo, llamado **sangara,** tiene un sabor azucarado levemente picante, que es muy agradable. Es un líquido blancuzco y que por capitoso, debe beberse con moderación. Los negros tienen el instinto de la bebida, pero más de un blanco, engañado por su suavidad aparente, se ha embriagado con gran peligrosidad.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2002

Después de ocho o diez horas de permanencia en el recipiente en que se recogió ese jugo, comienza su fermentación, y, convirtiéndose en espumoso, por su gusto recuerda al champaña. Los negros, prefiérenlo en esta forma, para celebrar sus fiestas y orgías.

"Bien se puede asegurar —dice el referido escritor que nos describe esa bebida— que a partir de ese momento, se convierte en una bebida epiléptica; los negros embriagados por el **sangara**, echan espuma por la boca, saltan y se contorsionan en formas inenarrables, danzando y bailando, hasta que la bebida y el baile los tumba, dejándolos como muertos".

Para conseguir esa bebida muy estimada por los negros del Africa, sacrifican millares de palmeras **borasus**, desangrándolas hasta que sueltan la última gota de su jugo.

Cuando han secado la savia de las palmeras de las zonas en que habitan, levantan la población y se trasladan para otras regiones en donde existan colonias abundantes de las mismas.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

VINOS DESCONOCIDOS EN NUESTROS BARES Y CANTINAS

MIRIN.—Vino japonés, bastante parecido al vino de Málaga español. Se obtiene del arroz tras un largo proceso de elaboración.

LIMPU.—Es un vino algo parecido al de Jerez, pero en nada se le iguala. Fabrícase en la China. Consíguese de la maceración del maíz.

SINDAY.—Vino elaborado en la India; es fabricado con el jugo de una palmera indígena.

MORI.—Vino rumano, elaborado con el jugo de la uva.

DELAON.—Otro vino fabricado en Rumanía, del mosto de la uva.

CTMARI.—Vino rumano sacado del zumo de la uva.

SCIO.—Vino preparado en Turquía por la fermentación del mosto de la uva.

GANDIE.—Vino fabricado por los macedonios.

NESZMELY.—Es un excelente vino de mesa húngaro, elaborado con la uva.

VILLANY.—Vino de mesa de clase superior que se prepara en Hugría con el jugo de la uva.

MOREI.—Vino de uva de mucha fama que se prepara en Grecia, desde hace muchos años.

NEBBIOLO.—Es un vino tinto italiano, progenitor de todos los vinos tintos que se cultivan en el Piamonte y la Valtellina. De un tinto bello y perfumado, muy rico en tanino. A los cuatro años ha adquirido su madurez.

BARBERA.—Vino italiano, sacado de los viñedos de Monferrato. Es un gran tónico. Su mayor consumo hácese en la propia Italia.

BAROLO.—Famoso vino italiano, de excelente calidad, agradable al paladar por su perfume incomparable. Cosécha-se la uva con que se fabrica el mismo, en la municipalidad de Barolo, del cual toma su nombre, y de los viñedos de Folleto, La Morra, Monforte y Verduno.

GRIGNOLINO.—Vino italiano de mesa, de alta calidad. Muy buscado por todos los gustadores de vinos finos y delicados. Se cosecha en la zona que se llama Portacomaro. Es de color tinto granate, claro y suave.

MARSALA VIRGEN.—Llaman así, a los vinos blancos que se obtienen de los viñedos extendidos por la llanura de Trapani. Son unos vinos blancos de gran calidad, de color amarillo. Muy sabrosos y buscados por los buenos catadores.

CHIANTI.—Es éste uno de los pocos vinos italianos conocidos en Cuba. Agradable al paladar, de perfume atractivo, suave, algo seco y picante, de color, un si es o no rubio. La uva con que se fabrica ese vino, coséchase en las localidades que llevan por nombre Radda, Castellina y Gaiole, de la provincia del Sienan Castelnouvo, Hefardenga y Greve, de Florencia. Es un vino de mesa, asequible por su precio, únicamente a la mesa de las personas adineradas.

RIGIONE.—Admirable vino de la Lombardia.

VALPOLICELLA.—Vino italiano con el que se recrean los Cardenales.

SOAVE y **GAMBELATA.**—Vinos italianos, los dos, también, obligados a figurar siempre, en la mesa de los Papas.

CINQUETERRE.—Vinos blancos admirables, de Italia.

CORONATA.—Vino de gran calidad, de Italia también.

CAPRI, GIRGENTI, FALERNO.—A cual mejor; italianos igualmente. Del vino de Falerno, ya se habla en las obras famosas de la Roma clásica.

Digitised by Janet M Brown & Aristotia Miller, 2009

VINO DE MADEIRA O MADERA.—Estos vinos, cosechanse y se cultivan en las islas Madera o Madeiras, en el Atlántico, camino de Europa a América, muy cercanas al Africa. Son tan famosos esos vinos, como los de Oporto, por su gran calidad. Su mejor mercado es Inglaterra.

AMARENA.—Este vino se prepara en Sicilia, Italia. Es parecido al vermouth. Se hace con la fermentación del mosto de melocotones, cerezas, hojas de almendro. Es muy agradable.

VINOS DE CHIPRE

Los vinos de Chipre, son famosísimos desde los más remotos tiempos. Los poetas y escritores clásicos de la antigua Grecia, cítanlo como néctares finos y delicados. Los grandes escritores y poetas clásicos romanos, de ellos hacen referencia y les cantan loas. Destácase de todos los vinos de Chipre, como el mejor, el que se prepara en **Commandaría.**

VINOS DE SIRACUSA

Famosísimos, también, en el mundo antiguo y moderno, son los vinos de Siracusa. Son vinos de gran valor y muy finos y delicados.

Solamente se encuentran en los grandes restaurants de las principales capitales de Europa.

Destácase, de ellos, el "Moscati".

Es muy raro verlos en América.

VINO MARIANI (Vin Mariani).—Un vino preparado en Francia con cacao. Es muy recomendado como tónico.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

ANÁLISIS QUÍMICO DEL VINO

El **aire** actúa con gran actividad sobre los cuerpos que componen el vino. Éste, según los análisis químicos de los hombres más versados en las ciencias, resulta que está compuesto de varias sustancias: unas, que proceden de la composición del mosto, y por consiguiente, de la vid; otras, que por la fermentación se producen y tienen su origen en las reacciones y combinaciones a que da lugar. Esto manifiesta la importancia que tiene y el cuidado que demanda la fermentación del jugo de la uva.

CUERPOS QUE CONTIENE EL VINO Y PROCEDEN DE LA VID

Agua.
Azúcar de uva.

Aceites esenciales.
Mucílago y goma.
Materia colorante.
Materias grasas.
Albúmina, gliadina, etc., —materias azoadas— fermento.

Sales vegetales:

- Tartrato ácido de potasa.
- „ neutro de cal.
- „ „ de amoníaco.
- „ ácido de alúmina.
- „ „ de hierro.
- Rasematos o paratártricos.

Sales minerales:

- Sulfatos.
- Azotatos, fermentos.
- Fosfatos.
- Silicatos.
- Cloruros.
- Bromuros.
- Ioduros.
- Potasa.
- Sosa.
- Cal.
- Magnesia.
- Óxido de hierro.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Ácidos libres:

- Ácido carbónico.
- „ tártrico.
- „ málico.
- „ cítrico.
- „ tánico.

CUERPOS QUE SE FORMAN POR LA FERMENTACIÓN

Cuerpos neutros:

- Alcohol.
- Aldehido.
- Éteres —varios de que procede el **bouquet**—.
- Mannita.
- Acetatos.
- Butiratos.

Ácidos libres:

- Metapético.
- Acético.
- Butírico.

Los lectores habrán comprendido con la lectura de los nombres de los cuerpos o sustancias que contienen los vinos, las diferencias que en ellos se advierten; claramente se puede apreciar, que con tantas variedades de vid, la uva no se puede componer en números iguales de la cantidad de elementos descriptos; ni el clima, que difiere uno de otro sitio; ni el cultivo, que varía de una a otra heredad, pueden proporcionar igualdad absoluta o cantidad exacta en volumen de los cuerpos indicados. Agréguese a eso, que los medios empleados para la fabricación de los vinos, son distintos unos de otros; y que los cuidados empleados en su elaboración, difieren también, generalmente, y se llegará a comprender que ese análisis no puede ser particular de éste o de aquél vino, sino que es un análisis general de los vinos en su conjunto y así se le tiene que tomar.

El **agua** de la uva es un disolvente general, motivo por el cual no se le encuentra pura; tiene en disolución diversas sustancias salinas que, absorbidas en el suelo por las raíces de la vid, las trasmite al fruto y éste las contiene en diferentes proporciones; así son en distintos volúmenes el agua, según el centro en que se desarrolla. Cuando por cualquier causa se agrega al mosto vino o agua, con ellos se hace también la de las sales que contienen, los que en algunos casos favorece o perjudica su composición. Asimismo el agua de vegetación que contiene el mosto los años que la lluvia lo pone muy flúido, está compuesta de partes distintas que aquélla que se adiciona en años secos en que el jugo de la uva aparece muy azucarado, y en previsión de que el vino no salga dulce, se le pone el agua de una manera proporcional. El agua en su estado de pureza es un compuesto de un volumen de oxígeno y dos de nitrógeno.

El **alcohol** del vino, está compuesto en centésimas partes de 52.17 de carbono, 13.05 de hidrógeno y 34.78 de oxígeno. El alcohol resiste el frío sin congelarse hasta los 90º bajo 0, y sólo parece que se espesa a tan baja temperatura; de esta cualidad proviene que el vino no se congele, y en general hace falta que el termómetro baje a 6º bajo cero, para que el agua contenida en él se congele.

Uno de los principales caracteres del alcohol procede de la acción del oxígeno, que a la temperatura ordinaria se cambia en vinagre —ácido acético— y cuando es elevada se transforma en gas; pero el vino no se convierte en vinagre, sino después de la acción completa y prolongada del oxígeno contenido en los cuerpos que forman el vino, y bajo la influencia del aire, que su quinta parte la compone el oxígeno libre.

El alcohol sometido a una temperatura alta, se transforma en gas; por tales hechos hay que evitar que se dilate y rompa el recipiente que lo contenga. El alcohol es uno de los cuerpos que más se dilatan por el calor.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Cuando se mezcla agua con alcohol —agua con aguardiente— se aumenta la temperatura del líquido y se ve un desprendimiento de calor que aumenta en razón del que tenían los cuerpos mezclados. Se ha probado que la mezcla de un litro de agua con otro de alcohol puro no produce dos litros; su concentración disminuye el volumen, hasta el punto medio que 50 litros de alcohol y 50 de agua, disminuyen por la concentración 3.745 litros. Mezclando partes iguales de alcohol y hielo, se produce una temperatura tan baja que puede llegar a 37º bajo 0. El alcohol obra sobre los ácidos y produce el éter en el vino, cuyo cuerpo le da calidad, que sólo el tiempo desarrolla.

El **azúcar** de la uva, es una sustancia azucarada cuya cantidad varía según la clase de la vid, suelo, clima y cultivo. Las partes de que se componen se convierten en 51.11 de alcohol puro y 48.89 de ácido carbónico; éste se evapora casi totalmente durante la fermentación; el alcohol es el cuerpo principal que compone el líquido vinoso. Cuando un mosto tiene poca sustancia azucarada, es poca la cantidad de alcohol que va a tener el vino; el ácido carbónico se evapora poco y la fermentación se trueca lenta.

El azúcar de uva se compone de dos partes, que no obstante tener igual composición: carbono 36.36, hidrógeno 7.07 y oxígeno 56.57, no tienen las mismas cualidades; la una es sólida; líquida la otra; la parte sólida o glicosa, cristaliza en la superficie de la pasa; la líquida: chilariosa, no se cristaliza en ningún caso. Según Maumené, por la acción del oxígeno el azúcar cristalizado convierte en ácido carbónico todo su carbono; el azúcar líquido da su oxígeno primero y recibe en cambio equivalentes de hidrógeno y forma el alcohol.

El azúcar de la uva tiene su equivalente con el de la caña, que 105 kilogramos de ésta, representan 100 de la otra.

Materias nitrogenadas. De las materias azoadas es la más esencial el fermento, cuyo papel en la vinificación, es importantísimo. Sin su intervención no se produce la fermentación alcohólica. Es una sustancia orgánica de composición cuaternaria, que bajo la influencia del oxígeno del aire y por la movilidad de los átomos de los cuerpos componentes, toma distancias, enturbia el líquido y forma glóbulos de espuma.

Mucílago y goma. Comprende los cuerpos llamados mucílago y goma, las materias que componen las amiláceas; esto es, que tienen analogía con el almidón. El mucílago encuéntrase en el jugo de la uva; es una sustancia parecida al azúcar que aún no se ha determinado cuál es su composición. Se supone que es un compuesto intermediario entre la celulosa y la dextrina. El mucílago fórmase a expensas del azúcar y se encuentra en el mosto y el vino, siendo, en algunos casos, el origen de algunas de las alteraciones que sufre el

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

vino. Se considera que su exceso es motivo de que el caldo adquiera flor o nata; esto tiene lugar si el ácido tanino existe en poca proporción en el vino. La falta de tanino altera el vino; su exceso hácelo áspero.

Materias colorantes. El color tinto, ofrece infinitas variedades, desde el llamado **ojo de gallo,** hasta el de Rioja, casi negro y sin trasparencia alguna. El oxígeno del aire y el contenido de las materias que componen el mosto, influyen en la coloración del vino actuando sobre las materias que lo producen y concurren a formarla de tal suerte, que en igualdad de condiciones de composición del mosto, la mayor coloración corresponde a la mayor absorción del oxígeno. Este fenómeno se comprende cuando se estudia la marcha seguida en la fabricación de los vinos en recipientes de mampostería, cuya parte superior, expuesta a la influencia atmosférica, facilita la acción del aire, y se varía por otra en que el oxígeno tenga su acción más limitada. Esto explica por qué se obtiene más calor en los caldos cultivados en vasijas de boca ancha y poco fondo; siendo extensa la superficie y poco el volumen; la acción oxidante del oxígeno sobre las materias contenidas en la masa líquida, es más enérgica.

Las materias colorantes del vino proceden de la película de la uva; es una sustancia azul, cuando está pura, que los ácidos contenidos en el mosto vuelven roja; además de esa sustancia azul, contiene otra amarilla. La uva tinta contiene esas dos sustancias; la uva blanca, sólo la sustancia amarilla. El color azul, disuelto por los ácidos, disuélvese fácilmente en el agua; en alcohol o aguardiente, disuélvese muy poco; no se disuelve nada en el éter; la cal ataca el color rojo; descolora el vino cuando se echa en él en gran cantidad; el cloruro de cal ataca primero la materia roja y después la amarilla. El sulfato de cal o yeso actúa de distinta manera; aviva el color de los vinos tintos y lo conserva por más tiempo, siendo esta acción más provechosa y duradera, cuando se añade al mosto el fermento, que cuando se le echa al vino ya formado.

La materia amarilla es soluble en el agua, el alcohol y el éter, y de esta cualidad nace la permanencia del color amarillo en los vinos llamados blancos, cosa que no sucede con los tintos, porque la sustancia roja se precipita por diferentes causas naturales y por las artificiales. El polvo de carbón animal, vuelve al vino tinto en blanco; el **tanino** con exceso precipita la materia colorante; otro tanto hace la **gelatina,** a pesar de que se echa como hemos visto, para aclarar los vinos. Usándola en pequeñas cantidades debilita los vinos rojos y transparenta los blancos.

Batilliat ha dado el nombre a esas dos materias de que venimos hablando, azul y amarilla, que contiene la

Digitized by Jared M Brown & Anastatia Miller 2009

película de la uva de **pourprita** y **rosita;** Maumené llama a esas dos sustancias originales de la coloración de los vinos **oenocyanina,** formando ese nombre de los términos griegos: **vino** y **azul.**

"La **oenocyanina** —dice Maumené— es la única sustancia que colora los vinos tintos, y la mayor o menor intensidad procede de la variedad de la uva, de la manera de fabricación y de la cantidad de agua y de ácidos libres contenidos en el caldo".

Glenard ha obtenido otra sustancia colorante de la película de la uva, que llama **nolina.** Y dice: "la **oenocyanina,** es la que constituye la materia colorante de los vinos tintos muy cerrados de color; la **nolina** es la que da los vinos de color más claro y transparente. El cambio de color de los vinos tintos, procede de la oxidación, del ácido tánico y la precipitación de la **oenocyanina** arrastra el ácido tannomelánico vuelto soluble; el progreso de la oxidación marca la descoloración del caldo.

Sin embargo tener las uvas en sí mismas, todas los materias colorantes para colorar los vinos en la gran gama de todas las clases y colores, existen quienes emplean colorantes adicionales, de materias orgánicas vegetales, inorgánicas o minerales y mixtas. Para dar a los vinos colores artificiales, mejor diríamos, para fabricar vinos artificiales por las personas poco escrupulosas y desaprensivas, úsanse las siguientes materias: **cochinilla,** el **yezgo,** el **arrayán,** el **fernambuco,** el **tornasol,** el **campeche,** el **saúco,** las **amapolas,** las **moras negras, oenolina artificial,** la **orchilla,** la **fuchsina,** el **granate,** etc. Para conocer si los vinos tienen alguna de esas materias colorantes artificiales, se usa la gelatina que precipita todos esos cuerpos.

Ácido tártrico. El ácido tártrico se forma en las paredes de los toneles, cubas, vasijas o vasos en que se cultivan los vinos; preséntase en cristales blancos en forma prismática exagonal, en cuyos ángulos se ven dos facetas. La acción de este ácido sobre la materia azul que colora el vino tinto es enérgica; es muy soluble en agua y alcohol, aunque en menos cantidad. Tiene un sabor ácido muy pronunciado, que se modifica con las variaciones y cambios que experimenta por la fermentación vinosa; unido a la potasa, se forma el bitartrato de potasa poco soluble, y cuando la potasa existe en abundancia, se disuelve y se transforma en tartrato neutro.

Ácido paratártrico. Con el nombre de ácido **paratártrico** o con el de rasematos, M. Pasteur clasificó el producto de una combinación de dos partes iguales de ácido tártrico, una, que polariza a la derecha y otra, a la izquierda. Este ácido fórmase en el vino, al parecer, por la descomposición del éter tártrico.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Los ácidos fijos que tan gran papel juegan en la vinificación, no se encuentran en los caldos en proporciones iguales; la variedad de la **uva,** el **cultivo,** el **suelo** y el **clima** influyen en que sean en mayor o menor cantidad, según el estado de madurez de la uva.

Ácido cítrico. Este ácido, dice Proust, existe en la uva antes de madurar. Y Kaumann señala el agraz como una materia a propósito para preparar el ácido de limón, ácido cítrico.

Ácido acético. Este ácido ha dado motivo a muchas discusiones científicas. Dió a conocer su existencia en el vino, Chaptal. Pero Dumas dice en su tomo VI de **Química,** página 495: "Varias veces se ha pretendido sostener que el vino contenía ácido málico. Y Chaptal dice que se forma **malato de cal** echando agua de cal al vino. Esta opinión fué admitida por M. de Brande; pero la presencia de dicho ácido parece dudosa, cuando se ve el mismo precipitado insoluble que resulta por la adición del **amoníaco** o de la **potasa,** igual que con la cal. Los malatos de esos álcalis, siendo muy solubles, se pueden atribuir al precipitado que se forma a la saturación del exceso de **ácido tártrico** contenido en el bitartrato de potasa, de donde resulta que el tartrato insoluble de cal, que se encuentra de ordinario asociado a ese cuerpo, queda libre y se precipita".

Contra la opinión de Dumas, que como hemos visto pone en duda la existencia de ese ácido, está la de Barriul que sostiene haberlo encontrado en arrope de uvas, Shwars, en las uvas de Silesia, Winckler, en los vinos de Baviera y Maumené, en los vinos de Damery.

Ácido tánico. Este ácido procede del jugo de la uva y de la raspa, y es uno de los componentes del vino. Algunos vinos lo tienen en la proporción de 1.86 gramos por litro; otros, no alcanzan a 0.200 gramos. Fauré, que examinó más de cien vinos distintos, encontró en ellos esas dos proporciones máxima y mínima. El papel que hace el tanino en la vinificación, es importantísimo. Como ácido se une a las materias azoadas, y por tanto al fermento que precipita en parte. Cuando el tanino no se precipita y se mantiene en disolución en el vino, le da un sabor astringente y la aspereza que caracteriza los caldos fabricados con la raspa o con parte de ella dejado en el mosto.

Ácido carbónico. El ácido carbónico es gaseoso a la temperatura ordinaria; se encuentra en disolución en el agua y en el vino. En el vino es lo que produce la espuma de los champaña. Su sabor es picante, y tanto en los vinos espumosos como en los otros, cuando se evapora, quédales un sabor insípido.

Digitised by Janet N. Brown & Anastasia Miller, 2009

La propiedad que tiene de apagar la luz cuando ese gas ocupa algún espacio, y de ser impropio para la respiración humana, obliga, para conocer si se puede entrar en el lugar que se supone su existencia, a llevar una luz. Si la misma se apaga, no se debe pasar adelante. Para evitar sus efectos mortíferos, se pone en los cocedores de fermentación poco ventilados, agua de cal que lo absorbe.

Cuando se introduce una luz en la cuba de fermentación, para ver si las actividades fermentativas han terminado, y se apaga, lo que produce esos efectos es el gas ácido carbónico, que es tan enemigo de la combustión como de la vida. El ácido carbónico ejerce en el vino una acción disolvente sobre los **fosfatos,** tartratos y otros cuerpos que lo componen y a su mediación se debe la solubilidad y transparencia del líquido vinoso.

Aldehido. El aldehido es una sustancia intermedia entre el alcohol y el **ácido acético** o el vinagre; fórmase a medida que el oxígeno actúa sobre el alcohol, y antes de avinagrarse el vino se manifiesta el aldehido. Éste contribuye a la formación del **bouquet** por ser oloroso y se apercibe lo mismo en el vino como en el vinagre. Unido al amoníaco, la sustancia que forma es parda, resinosa, amarga y se cree que a esas dos cualidades se debe el color pardo y sabor amargo de los vinos rancios. Los primeros vapores que salen y se condensan, cuando el vino se pone en el aparato de destilación, antes de hervir el caldo, es el aldehido.

El Éter. Los vinos tienen en su cuerpo alcohol y ácido tártrico, como se ha visto; estas dos sustancias, a la temperatura ordinaria, dan origen por sus reacciones naturales, a la formación del éter tártrico, que después, por su poca estabilidad, da lugar a combinaciones en que entran las materias grasas del vino, y su olor aumenta con el tiempo; de ahí que la mayoría de los caldos nuevos, no ofrezcan el fino olor y delicado sabor de los vinos viejos y rancios, cuyo perfume se manifiesta con la edad. El alcohol, por su acción disolvente sobre los cuerpos que componen los vinos y sus reacciones, forma el **bouquet,** que no es otra cosa que los aceites esenciales, grasos, resinas, etc., que impulsan el desarrollo del éter.

Sales minerales. Las sales minerales naturales están en el vino en proporciones pequeñas, cuando no se les agrega, como sucede en Cataluña, la Rioja y Navarra, yeso y cal.

EL VINO ES UN ALIMENTO

Como la leche, como el pan, como la carne y como el huevo, el vino es un alimento.

Dice la Oficina Internacional de Vinos: "un litro de vino, además de las cualidades higiénicas y estimulantes que posee como bebida, tiene un valor nutritivo equivalente a:

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

90 cls. de leche, o a
370 grs. de pan, o a
385 grs. de carne roja, o a
5 huevos.

Este resumen hecho de las condiciones alimenticias que posee un litro de vino, después de un examen químico riguroso, lo calzan con sus firmas los doctores **Loeper**, Profesor de la Facultad de Medicina de París; **Decref**, de la Real Academia de Medicina de Madrid; y **Vires**, Profesor de la Facultad de Medicina de Montpellier.

Y los profesores Pachón, Landouzy, y Arnozan, han dado a conocer repetidas veces el valor alimenticio del vino. El doctor Landouzy, sostiene esta tesis sobre las cualidades alimenticias del vino: "En valor energético, una botella de vino es casi el equivalente de 500 gramos de carne de vaca deshuesada. Desde el punto de vista higiénico, el valor alimenticio del vino se traduce en cifras precisas: la proporción en alcohol puede variar de 8 a 15 grados, 80 a 120 gramos por litro; y en glicerina, de unos 5 a 14 gramos. Y si se piensa que el hombre tiene necesidad de 2,500 a 3,000 calorías para vivir diariamente, se adquirirá el convencimiento de la importancia fisiológica y nutritiva del vino, sabiendo que un litro de esta bebida produce por sí solo 700 calorías, de las cuales 500 provienen del alcohol. Este valor calorífico es, pues, claramente superior al de un litro de leche, que no produce más que 670 calorías; un litro de café, 95 y uno de té, 20".

APOLOGÉTICA DEL VINO

"La civilización —dice el Profesor Babrius— es una flor que no crece espontáneamente más que en el seno de los viñedos".

"Por muy pobres que seáis —dijo el doctor Raspail— haced algunas economías para proveeros del vino que merezca este nombre".

Plinio, en su "Historia Natural", hablando del vino, se expresa de esta manera: "con el vino se sostienen las fuerzas; la sangre, el calor del hombre".

"Proscribir el vino —dijo don José Barron, jurisconsulto jerezano—, es rechazar una hermosa obra de Dios".

Y el Eclesiastés nos dice: "Dad vino a aquéllos cuyo corazón padece tristezas; beban y olvídense de sus necesidades... ¿Qué vida tiene aquél a quien falta el vino?"

"El vino tiene la facultad de fortalecer el entendimiento", sostuvo Salomón.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Platón, el filósofo, háblanos así: "El vino da alegría a los hombres y juventud a los viejos, suaviza y ablanda las pasiones del alma, como el hierro se reblandece por medio del fuego".

Catón el Censor, célebre romano por la austeridad de sus principios, que vivió por los años 234-149 a. de J. C., nos habla de esta manera: "recomiendo embriagarse de vez en cuando para **esparcir el ánimo".**

Homero nos dice: "el vino aumenta las fuerzas del hombre, agotado por los trabajos y las penalidades de la guerra'.

Y Horacio, el más grande poeta romano, danos a conocer lo que sigue: "el vino anima la confianza, convierte nuestra esperanza en realidades, prepara al tímido para la lucha, aligera el peso de nuestras preocupaciones y nos conduce a la perfección".

"El vino trunca en oro el plomo de la vida —dijo Omar— ¿Qué podrán comprar los viñadores que valga la mitad de lo que venden?"

"El vino es un verdadero alimento del hombre —dijo Juan Bautista Confaloniero— y tiene suma afinidad con nuestra sangre".

"Las inquietudes enfadosas —dijo J. B. Moliere— no las quitan ni los bienes, ni el saber, ni la gloria; para ser dichosos no hay más que beber vino".

Boileau, se expresó así sobre el vino: "un vaso de vino da al hombre buenos consejos".

"El grado de civilización de un pueblo —dijo J. Barrius— es siempre proporcional a la calidad y a la cantidad de los vinos que consume".

"El vino —dice José Ortega y Gasset— fué antiguamente un dios... El vino es una de las fuerzas elementales y eternas del mundo y de la vida".

"Díme lo que bebes y te diré quién eres", dice Brillat Savarin, el autor de la **Psicología del Gusto.**

"Ningún producto natural o ficticio —dice Justo Liebig— sobrepuja al vino, como medio de reconfortación, cuando las fuerzas de la vida se hallan extenuadas".

"El vino es la vida". Esta sentencia de Petronio en su obra "El Satiricón", la pone el autor en boca de Trimalción elogiando al vino, con motivo de un banquete que éste ofrece a sus amigos.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Y la sentencia griega, que después pasó a latina y por último, se trocó en universal, dice así: "En oina aletheia, in vino veritas": la verdad reside en el vino.

Jesús convirtió el vino en su sangre. Y en los ritos de la Iglesia, cuando oficia el sacerdote toma el vino por la sangre del redentor del hombre.

TERAPÉUTICA DEL VINO

El doctor Fagón, famoso médico francés, médico de cabecera del rey Luis XIV, conocido también por el nombre de el "Rey Sol", dió a conocer a su regio cliente:: "Vuestra Majestad debe beber vino, no sólo porque ayuda a la digestión de los alimentos por el estómago, sino porque al distribuirse en unión de ellos por todas las partes del cuerpo, se convierte en sangre de excelente calidad, sin riesgo de producir ninguna enfermedad".

Asclepíades, famoso médico griego, que combatió las doctrinas de Hipócrates y que vivió por los años 124-96 a. de J. C. háblanos así: "el vino, por su utilidad, tiene un poder casi igual al de los dioses".

E Hipócrates, oponente de Asclepíades, juzga al vino de esta forma: "El vino es cosa admirablemente apropiada al hombre, tanto en el estado de salud, como en el de enfermedad, si se le administra oportunamente y con justa medida, según la constitución individual".

"Los enemigos del vino son los que no lo conocen", exclamó el doctor Sellier, cuando oyó a personas que lo combatían.

Y el genial médico Pasteur, lo juzgó así: "El vino es la más sana e higiénica de todas las bebidas".

Galeno, Areteo de Capadocia y Esculapio, médicos, también, de la Grecia clásica, y tan celebrados, que sus nombres todavía viven hoy en las mentes cultas, ya prescribían en su tiempo el vino tinto para las afecciones pulmonares.

En nuestros tiempos se recomienda el vino por los médicos que conocen su terapéutica, para curar la gripe, la astenia, la bronquitis, los enfriamientos, lo incontinencia intestinal y otras numerosas infermedades.

Los doctores Mercandier y Sabrazés, corroboraron la tesis que para la curación de numerosas enfermedades sostenían los doctores alemanes Froenkel y Kaufmann, por el poder antitóxico que tiene el vino con su alcohol, el tanino, el éter, la glicerina, el ácido sulfuroso, etc.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

"El vino —dice Charles Dormontal— hace el papel de contraveneno contra los virus microbianos: los virus tífico y colérico en particular. Basta de cinco a diez minutos para que un vino natural mate los microbios más peligrosos del agua, según afirma el doctor Max Eylaud, el distinguido fundador de la sección médica de los amigos del vino de Francia, tan poderosa que aún subsiste bajo la ocupación nazi en nuestros días.

"Los gérmenes nocivos —dice el propio Charles Dormontal— son eliminados en la proporción de 98 a 99% con los vinos blancos, y del 94 al 95% con los vinos rojos o tintos. El doctor René Cruchet, Profesor de la Facultad de Medicina de Burdeos, asegura que basta mezclar agua al vino doce horas antes de la comida, para la primera categoría y seis horas antes para la segunda, para que la acción bactericida del vino haya hecho la mezcla completamente inofensiva, eliminándole los referidos gérmenes".

No existe mejor alimento para los niños y los ancianos, que la sopa de pan, azúcar y vino.

En cuanto al tratamiento del Tifus exantemático, dícenos el médico inglés William Stokes: "Oservamos un fenómeno muy curioso, y es la lentitud progresiva del pulso. En esta enfermedad este fenómeno es corriente. En los momentos que empezamos a administrar los estimulantes, es de 125 a 130 pulsaciones, y la enfermedad es una duración probable de seis a siete días: después del uso del vino a fuertes dosis durante 24 a 48 horas, la frecuencia del pulso disminuye y decrece de día en día, hasta que aquélla alcanza su cifra normal; podemos reconocer entonces, que el enfermo está en franca convalecencia y que los síntomas de la fiebre van desapareciendo".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

LOS VINOS Y LICORES SON SÍMBOLOS SAGRADOS DE LAS RELIGIONES

La iglesia católica, apostólica y romana, el culto todo católico, apostólico romano, se rige por ritos primitivos contenidos en los antiguos libros de la Iglesia llamados **Sacramentales**, y el más antiguo de todos ellos es el del Papa Gelasio y de San Gregorio el Grande. Pero tiempos muy anteriores a ellos los elementos principales del culto católico, estaban fijados y practicados en la iglesia.

"No se puede menos de deplorar —dice el pensador Emilio Burnouf en su obra la "Ciencia de las Religiones"— el poco interés que tienen los cristianos en darse cuenta de las ceremonias de su religión; se cree saber bastante cuando se ha asistido a la misa sin comprenderla; se sabe solamente que

hay en el año algunas fiestas más importantes que las demás y que la del domingo de Pascuas. Todos los oficios del día y de la noche son preparaciones a consecuencia de la misa; todos los oficios del año preparan la Semana Santa. Pero el rito cotidiano no es más que la reducción del rito anual el cual constituye el culto cristiano por excelencia. Este culto está distribuído conforme a la marcha del sol y la luna. El nacimiento de Cristo coincide con el solsticio de invierno. La Pascua sigue de cerca el equinoccio de primavera.

"En el solsticio del estío —sigue hablando el mismo Burnouf— se celebra la fiesta del precursor y se enciende en nuestros campos lo que se llama fuego de San Juan...

"La mejor época del año cristiano es la Semana Santa —continúa diciendo Burnouf—. Se puede seguir en los misales pero mejor en las grandes iglesias de Lyon, de París, de Roma, las ceremonias que la reemplaza y se verá que si todo el año concurre hacia un punto principal, es por consecuencia, el centro de todo el culto cristiano. Se hace uno ilusión creyendo que es el domingo de Pascuas, porque los que leen los antiguos misales y que los comprenden, se convencen pronto que todo el rito, todos los cánticos de ese día, no hacen más que celebrar el acontecimiento que tuvo lugar la noche precedente y que se ha prolongado hasta la aurora".

Ese acontecimiento tiene dos motivos que van unidos indisolublemente: la **resurrección del Cristo y la renovación del fuego.** (Téngase lo subrayado muy presente para cuanto se lea después).

Y la misa ¿qué es? La misa —dice un escritor fervoroso católico y muy entendido en estas materias— es el sacrificio incruento de la nueva ley en que la iglesia ofrece a Dios por las manos del sacerdote, el cuerpo y la sangre de Jesucristo, bajo las especies del pan y el vino.

Bien claro vemos aquí, que los primitivos cristianos, los sabios y los santos cristianos que crearon y dieron vida a las doctrinas cristianas, y establecieron la iglesia católica, apostólica romana con todos sus ritos haciendo del **vino** un símbolo de la sangre de Cristo, han convertido el **vino** en un rito de la religión cristiana que profesan.

Es bien conocido por todas las personas estudiosas y cultas, que la religión católica, apostólica y romana, que todas las religiones llamadas cristianas o que tienen ascendencia o descendencia de Cristo o Jesucristo, no fueron creadas por éste ni por sus discípulos ni por sus continuadores, sino que son una copia bien o mal hecha de otras religiones anteriores, sobre todo de la religión Veda y de los Vedas.

Digitised by Jared M Brown & Annette Miller 2009

El filósofo orientalista Emilio Burnouf, autor de la enjundiosa obra "La Ciencia de las Religiones", que escribió, no para combatir ninguna religión, sino para demostrar el fondo de ciencia que tienen todas las religiones, aún aquéllas que disputamos como más absurdas, nos dice en otro lugar: "...porque se ve casi siempre a Agni —el dios del fuego de la trinidad védica— ofreciéndose él mismo en el fuego del altar, bajo la doble apariencia del **pastel sagrado** y del **licor espirituoso** del **soma** o como se dice, del **pan** y del **vino**..."

Bien claro vemos aquí, también, cómo en la religión primitiva de los antiguos vedas, en la que están recalcadas todas las religiones cristianas, el **soma,** un licor espirituoso que elaboraban y que denominaban **soma,** formaba parte de los ritos sagrados de la religión Veda.

Pero, continuemos, continuemos adentrándonos en estas investigaciones, que son muy ilustrativas para los llamados abstenios y para cuantos ven como enemigos del bien los vinos y los licores.

"Se encendió en un tiesto —dice el filósofo orientalista Emilio Burnouf en su obra citada, tomadas de los himnos del Veda escritos en Sanscrito originalmente— a la vista de los asistentes, un fuego que fué la imagen del agente universal de la vida y del pensamiento; en la ceremonia hubo el carácter simbólico, es decir una significación ocultada a los impíos, pero clara para los iniciados. Ese fuego estaba sacado, por el roce de dos piezas de madera que evidentemente lo encerraba; era su **natividad.** La débil chispa viva, llamada a menudo en el Veda, el **pequeño niño,** era llevada sobre un puñado de hierba seca que encendía enseguida y el fuego se comunicaba a las ramas amontonadas en el altar; pero llegado a las ramas superiores está amenazando apagarse; entonces el sacerdote derrama en él la manteca clarificada y el **soma** y desde ese momento el fuego era nombrado **aiat** (Anjana, akta, agni); desplegaba un poder soberano e iluminaba al mundo con su esplendor.

"Todos los seres eran convocados —sigue diciendo el mismo autor— a venir a contemplar ese espectáculo de la vida concentrada de algún modo en un pequeño espacio y desenvolviendo todas sus energías sobre el terreno de algunos pies. El lector, en efecto, notará que la **manteca** del sacrificio y el **soma,** representan aquí toda la materia animada; porque en los arios del Asia Central, la vaca era tomada por excelencia, por tipo y representante de los animales; su leche por tipo de los alimentos; la nata, y la manteca derretida o clarificada por el incienso mismo de la materia, derramada en el hogar encendido, se consume eternamente y no deja detrás de él ningún residuo; es pues, la materia animal más combustible, la que puede servir mejor de alimento al fuego y manifestar

Digitised by Jared M. Brown & Anastasia Miller, 2009

la energía, y es el fuego mismo tomando cuerpo y alimentándose de su propia sustancia. El **soma** reemplazado en Occidente por el **vino** y en el norte por la **cerveza,** hacían el mismo papel entre las materias vegetales. Es un licor alcohólico: el zumo de la esclepia ácida, fermentada durante tres días, cambiándose en un líquido espirituoso que, derramado en el fuego, hacía salir llamas resplandecientes. Bebido por los hombres, les procuraba un calor interno que acrecentaba la energía e inflamaba el valor. El **soma** fué, pues, cómodamente adaptado como el tipo vegetal de los alimentos líquidos y de las materias combustibles, es decir, como un perfecto receptáculo de fuego y un profundo símbolo de la vida.

"Desde las épocas más antiguas —sigue diciendo el mismo autor— el fuego no ha cesado de estar encendido en los altares y de representar a la vista la imagen de la vida y del pensamiento. En los tiempos primordiales y aún en muchos himnos del Veda, el fuego no hace siempre el mismo papel simbólico; pero a medida que la religión fué más espiritual, ese papel se aumenta. En nosotros el fuego que arde en los altares y que se renueva cada año en tiempo de Pascuas: el **cirio,** el **vino,** el **aceite** de ciertas ceremonias, no son más que símbolos de una metafísica profunda, más o menos interpretadas por los doctores, y cuyas fórmulas están interpretadas en los rituales".

No ofrece duda; los licores y los vinos son un símbolo sagrado de las religiones y de la misma vida, de los cuales han partido todas las ciencias, todas las filosofías y en los que se han fundamentado todas las ideas religiosos cultas y sabias.

Empero, tenemos algo más que dar a conocer a nuestros lectores. En los mismos himnos Vedas transcriptos por el propio autor Emilio Burnouf en "La Ciencia de las Religiones", encontramos: "Hay una planta cuya savia se nutre del rocío de la noche bajo los rayos de la luna, y que, madura por el sol cuyos fuegos concentra, produce a los hombres un jugo sabroso; primero dulce; luego clarificado por la fermentación y por fin, lleno de una materia innata combustible, de un verdadero espíritu de vida. Consumido por el fuego da un ardor y llamas sorprendentes; consumido por el hombre, hace a su alma ardiente y llena su cuerpo de nuevo vigor. Esta planta ha variado según las latitudes; en la India es una asclepiadea, que se llama **soma;** en el Asia central de los Medo-Persas, lleva el nombre de **hasma;** en Occidente es la viña. Dada a los hombres por una gracia divina, este arbusto ha sido traído por un pájaro celeste llamado cyena (el gavilán); y fué en una de sus ramas, que, de un vuelo rápido hizo bajar sobre la tierra el fuego de arriba.

"El jugo de esa planta ha sido el licor sagrado en todos los pueblos de los arianos. Agni reside en ella; está presente, aunque invisible; es lo que afirman varias veces los poe-

Digitized by Jared M Brown & Annatatia Miller, 2009

tas védicos, como un dogma reconocido de su tiempo. La copa que lo contiene, contiene pues, también, Agni bajo la forma mística y como Agni, puede salir bajo la forma moviente del fuego; esa copa contiene aún la madre de Agni, la divina Maya. Es el cáliz que encierra la sangre de la víctima inmolada.

"Por otra parte, si el licor sagrado es tomado por el emblema de los alimentos líquidos —sigue hablando el referido doctor filósofo— en toda la naturaleza, el alimento sólido está representado por el pastel, que en la India védica está compuesto de harina y manteca, materia eminentemente combustible y nutritiva. Agni está, pues, también, presente en la ofrenda sólida. Es de lo que los autores del Veda no tienen ninguna duda.

"Estas ofrendas son presentadas al fuego sagrado del altar —continúa dándonos a conocer Burnouf—. El fuego las consume, las transforma y las eleva en vapores odoríficos hacia el cielo, donde van a reunirse el cuerpo glorioso de los seres divinos y finalmente , al Padre Celeste, presente en la ceremonia".

Por lo transcripto vemos que los vinos y licores para los poetas Vedas, (la fuente de todo el saber humano), son la misma vida, la transfiguración y la encarnación del espíritu en que se bañan los hombres ingiriéndolos para acercarse a Dios. No se puede rendir mayor tributo ni canto más glorioso a los vinos y licores.

Y para que se vea la unidad de pensamiento y de idea de la religión católica, apostólica y romana y de todas las religiones cristianas u originarias del cristianismo, con la antigua religión Veda, transcribamos de la propia obra y del mismo autor citado, para dar término al presente trabajo, lo que sigue: "Las pinturas de las catacumbas —de Roma— son casi siempre muy vagas. Entre las que reproduce la gran obra de Perret, dos únicamente tienen formas conocidas; su fruto que no es ni el de yedra, ni una curcubita, se parece exactamente a la fruta conocida de las asclepiádeas; además, la planta es trepadora y sarmentosa, lo que indica una asclepias asiática; por otra parte, es precisamente lo que servía más a menudo a los Arias para preparar el licor sagrado **soma**".

Es indudable, los ritos sagrados de la religión católica, apostólica y romana y la de todas las religiones cristianas, están inspirados y recalcados en la religión de los Vedas; asimismo el **vino** y el **pan** del sacrificio de la misa en que se transforman el cuerpo y la sangre de Jesucristo, son el **pastel** y el **soma** que se queman en el altar de los dioses védicos.

"...cuando el hombre superior, desde los más antiguos tiempos llevó el nombre de sacerdote, hallándose en presen-

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

cia de Agni —dios del fuego de la trinidad védica— oculto en los avam; cuando por el frotamiento de los pedazos de madera, lograron producirlo —el fuego—; cuando lo depositaba sobre la hierba seca y sobre los haces del altar, dábale la unción de la manteca, alimentábale de licores espirituosos y de pasteles sagrados, le veía lanzando llamas hacia el cielo y dominando la naturaleza, o revelando los poemas de todos los objetos sumergidos en la noche, entonces las reflexiones acudían en tropel a su inteligencia —a la inteligencia del hombre— conmovían su alma y obligábanle a prorrumpir en acciones de gracias y cantos de alegría".

¡Siempre, siempre, los licores y los vinos apareciendo en todos los actos del hombre!

Los vinos y los licores han sido los inspiradores de todas las grandes ideas, los forjadores de todas las religiones, los creadores de todas las filosofías, la chispa que ha provocado la luz, la poesía, las ciencias, las artes. Lo que ha inspirado al hombre, lo que lo ha orientado, lo que lo ha hecho soñar, reír, gozar, expresar al exterior sus sentimientos nobles, generosos, humanos.

Los vinos y los licores hacen a los hombres inmortales, igualándolos al mismo Dios.

LAS VIRTUDES DE LOS VINOS

La bebida natural del hombre y de los animales, es el agua fresca natural, aunque Bacón aconseja tomarla templada en todas las estaciones.

El agua, dice el antropólogo Valera de Montes: "es la sola propicia a la digestión, a la humectación que precisa la molécula viva; la sola capaz de disolver la parte más animalizada, la que templa el ardor de las estaciones y el calor abrasador que a veces devora al organismo.

Y si es natural del hombre apagar su sed con el "líquido cristalino y puro que de sí brota la tierra y en sus entrañas recoge y elabora", como dice Varela de Montes, no es menos cierto que el agua mezclada con el vino —creación del hombre— y con los jugos y ácidos obtenidos del limón, la naranja y otras frutas, hace unas bebidas muy refrigerantes y útiles en los climas templados y ardorosos y en las estaciones calientes.

La industriosidad del hombre creó, para dotar su existencia de nuevos elementos de vida, las bebidas fermentadas en gran número y en calidad, de acuerdo con su medio y con su clima. "El Vino —dice Varela de Montes— preside por su antigüedad, sus virtudes y sus sápidas cualidades, todos los

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 200

líquidos espirituosos, mereciendo ocupar un lugar distinguido entre los agentes de que se puede utilizar el hombre en beneficio de su organismo y con ventaja de su inteligencia".

Las más grandes mentalidades de todos los tiempos y de todas las edades, le rinden tributo y pleitesía al vino. Homero tenía pasión por ese licor. Horacio y Ovidio, rindiéronle admiración en sus versos inmortales. Zimmerman compara sus efectos al organismo humano, como el abono a las plantas. Pero haciendo una comparación más exacta, el antropólogo Varela de Montes, Profesor que fuera de la Universidad de Santiago de Compostela, dice: "El vino se parece a los estiércoles en la vegetación: en cantidad proporcionada la activa; si es excedente o muy viva, su acción consume y quema los vegetales. El vino puro, de una manera indudable, usado con moderación, sin abusar de él, auxilia la digestión y reanima el organismo. Bien saben esto los pueblos vinicultores, como Francia y España, que consideran elemental para comer, como el pan, el vino. Un poeta de la antigua Grecia, que no recordamos su nombre, conocedor por experiencia propia de estos hechos, dijo en sus versos ensalzando las virtudes del vino que "es el mejor regalo que nos han hecho los dioses a los mortales".

Sostiene Horacio, que Homero, para animar la vivacidad de su imaginación cuando escribía sus versos, tenía que tomar vino. Y no falta quien sostenga que Chilo sólo componía cuando se sentía excitado por el vino; Plutarco dice lo mismo de Lamprias; Horacio de Catón y Galeno de Zenón.

"En medio de la temperancia —dice Varela de Montes, el vino— es sin duda en cierta edad uno de los auxilios más poderosos para sostener la digestión, centro de la organización, en un estado de actividad propia para digerir bien los alimentos".

Y si en los climas templados aconseja la salud el consumo de bebidas refrigerantes y los vinos y licores deben consumirse con medida, no es menos cierto que en los países fríos es elemental al hombre el consumo de bebidas alcohólicas, porque se necesita para excitar la acción orgánica, disminuida por los efectos debilitantes del frío excesivo; para excitar la acción digestiva activando la superficie gástrica; para hacer más penetrables los alimentos por los jugos gástricos, que ésas son las funciones terapéuticas inmediatas del vino en el organismo humano.

Sin embargo ser como son dentro de la más pura ciencia estos hechos comprobados por los investigadores; a pesar de que en los climas cálidos no es indispensable el consumo de vinos y licores para la preservación de la salud, se ha comprobado que en las regiones meridionales, antes de descubrirse el alcohol, los hombres recurrían a los aliácidos con

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

el propósito de disminuir el sudor, antes que las mismas bebidas refrescantes. Respecto a esta aparente anormalidad dice Bourden, que las personas son llevadas a esas prácticas —al consumo de vinos y licores en las zonas cálidas— "porque la voz de la naturaleza, más persuasiva que los acentos elocuentes del genio y que los hábitos que ha producido son indestructibles como ella misma". Y dice José Varela de Montes en su "Ensayo de Antropología". "En efecto, el sudor que tanto incomoda en estos países cede al uso de las substancias que irritan el estómago, a la manera en que las gastritis intensas la piel está árida y seca, siendo la señal de la disminución de la afección gástrica un copioso sudor: así el aguardiente, el vino, los licores y las especias sostienen un grado de excitación conveniente que impide el aumento de acción cutánea. Los viajeros por los desiertos del Africa y los áridos arenales de Asia, apagan su ardiente sed y disminuyen el sudor que los angustia, por pequeñas cantidades de licores espirituosos y por aspersiones de aguardiente sobre la piel".

Verdad es que el abuso de la consumación de bebidas espirituosas, es excesivamente perjudicial a la salud; que atrofia los sentidos, que degenera a la raza humana; pero si esto es así, no es menos cierto que tomado con prudencia y medida, no reporta más que bien a la salud y al organismo humano.

Platón dijo que los dioses dieron el vino a los hombres, no sólo para preservar la salud y dar fuerza al cuerpo, sino también para suavizar sus costumbres. Y un médico y filósofo pudo decir: "Es indudable que el uso del vino es útil en todos los climas como cordial y sobre todo en aquéllos en que el calor y el frío extremados debilitan las fuerzas del cuerpo".

LOS VINOS Y LOS LICORES SON UN FACTOR DE CULTURA, PROGRESO Y EVOLUCIÓN SOCIAL

Cuando estudiamos las campañas públicas que levantan por unos y los otros pueblos, éstas o las otras sectas religiosas o pseudo filosóficas instituciones, nos sorprende en gran manera su ignorancia, su falta de cultura y osadía sectaria.

No creemos, no podemos creer, que personas cultas y estudiosas, por una mal entendida moral, se opongan, combatan el consumo de los vinos y licores.

Creemos, sí y lo aceptamos por ser razonable y lógico a más de humano, que se condene y combata el abuso del consumo de los vinos y licores, que se pregone su moderación; pero consideramos insocial y hasta una estupidez, que se proscriba el consumo de los vinos y licores y que se pretenda, inclusive, como se ha hecho en ciertos lugares, prohibir la elaboración de unos y los otros.

Quienes hayan leído la historia de los pueblos antiguos, saben que el llamado alcoholismo, no es de hoy, sino que viene ya desde los tiempos más remotos; conocen, también, que el consumo de vinos y licores ha estado prohibido en muchas formas por aquellos pueblos; pero no desconocen, a pesar de aquellas prescripciones y contra aquellos castigos cruentos —como la pena de muerte que se impusiera por unos o los otros legisladores o gobernantes —que el consumo de los vinos y licores ha persistido a través de todas las edades y contra la oposición de todos los tiempos.

Es más, podemos afirmar sin temor a equivocarnos, que los vinos y licores son tan antiguos como la propia historia del hombre. Y que los mismos, ayer, hoy, mañana y siempre (digan y piensen como quieran los llamados abstenios), son un factor del progreso y de la evolución social.

En su obra "La Sociología d'apres l'Etnographie", dice Letorneau, corroborando cuanto decimos: "Pocas tribus hay que no usen bebidas tóxicas o narcóticas".

Pero, ¿qué espíritu maligno, qué perverso poder ultraterreno, superhumano ha inducido a los hombres de esas tribus primitivas a elaborar y a fabricar esas bebidas tóxicas o narcóticas, llámense vinos o licores, y a que persistan a través de todas las civilizaciones y de todas las culturas que ha vivido la humanidad, a pesar de todas las prohibiciones y persecuciones que se han opuesto a su existencia y supervivencia?

Claramente nos lo dice un hombre de ciencia, un investigador de verdad de los fenómenos o leyes sociales naturales, el sociólogo Franklin E. Giddings, en su obra "Principios de Sociología", cuando se dedicó a estudiar estos hechos sociales: "Por deplorables que sean las consecuencias del juego y de la embriaguez, el observador científico veraz no puede menos que admitir que en los primitivos estados del desenvolvimiento social, estos vicios han desempeñado una útil función, y que tal es evidente, la explicación de su presistencia social".

"Además —dice el mismo sociólogo F. E. Giddings en la obra citada— entre los hombres rudos, las bebidas tóxicas y narcóticas han constribuido indiscutiblemente a convertir la función fisiológica de la comida en una función social de fiesta. En toda tribu salvaje y bárbara que ha aprendido a beber o fumar, la fiesta es el más común de los placeres sociales, y es un fuerte lazo social".

Nada hay en la vida social del hombre, que sobresalga de su vida ordinaria, desde los tiempos más remotos, como los vinos y los licores: el nacimiento de un vástago, el cumpleaños de un miembro de la familia, el matrimonio de un hijo, una fiesta patriótica cualquiera, un triunfo: político, social,

Digitized by John M Brown & Anastasia Miller, 200

económico, guerrero, intelectual; la concertación de un pacto o tratado social de una tribu con otra, de un pueblo y de una nación con otras, se han celebrado siempre, en todos los tiempos, con libaciones abundantes de vinos y licores.

"En los primeros días de la Nueva Inglaterra —dícenos en su obra citada F. E. Giddings— cuando el colono tenía un trabajo de importancia que hacer, como el relativo a la recolección, su mujer preparaba una abundante mesa de cosas buenas para comer, y él proveía en abundancia de ron o sidra. Entonces invitaba a sus vecinos para que le ayudasen, y entre fiestas y tragos, el trabajo se hacía. En esta forma (bee) fué la manera de cooperación en gran escala que primero aparece en los negocios humanos. Mediante ella fué como los aborígenes americanos llevaron a cabo todas sus grandes empresas".

Pero esa forma primitiva de cooperación, esa forma de solidarizarse para la realización de los grandes trabajos del hombre, no ha sido creada ni inventada por los primitivos colonos americanos; éstos la importaron de los pueblos de Europa de que eran originarios.

En España, en todos los pueblos de Europa, en el Asia y en el Africa, en todos los actos sociales de esa naturaleza, se emplean esos mismos métodos de cooperación, y los vinos y los licores han sido el vínculo que los ha unido para la realización de esa clase de trabajos.

Recuerdo de Asturias, en mi infancia, cuando se hacían las recolecciones de todos los frutos de la tierra: las siegas y la recolección del heno seco para las invernadas del ganado; las llamadas esfolladas del maíz (limpiar la mazorca de la hoja y enristrarlo para que se seque); a la terminación de todas esas labores colectivas, realizadas sin interés económico, sin lucro, por todos los vecinos de un pueblo o de una aldea, ayudándose unos a otros, siempre, se celebraban y celebran esos acontecimientos con libaciones de vinos y licores; y cuando se termina una obra cualquiera en toda Europa, el patrón o dueño de la obra, cuando no el maestro director, invita a cuantos en ella laboraron a que tomen tragos en abundancia para celebrar tan señalado acontecimiento, ya de vinos, bien de licores o sidras.

Las más graves discusiones culturales, las más destacadas agudizaciones del ingenio humano, en la Grecia clásica y la Roma imperial, se han efectuado en los banquetes y entre trago y trago de los famosos festines que celebraran aquellos hombres inmortales que nos legaron toda su sapiencia.

Los vinos y los licores, queramos o no, no sólo han sido y son un factor del progreso y de la evolución social de la humanidad, sino han sido, son y serán un incentivo de la in-

teligencia, un estimulante de la cultura y de la civilización del hombre.

Los chinos, un pueblo tan antiguo y de una civilización tan refinada, nos prueban, también, abundantemente con sus instituciones sociales cuanto aquí decimos.

Desde tiempos inmemoriales, en China, en todos los pueblos y ciudades de alguna importancia, existen clubes que llaman del vino, que los forman y constituyen las juventudes ricas y cultàs, para festejar y rendir tributo al vino, jugar en ellos y escuchar la buena música.

Los vinos y los licores, como hemos demostrado, son un factor de cultura, de progreso y de evolución social.

ENFERMEDADES DE LOS VINOS

Los vinos, aunque parezca paradójico, también se enferman, como las personas y mueren.

Numerosas son las enfermedades que los asedian. Vamos a exponer, para conocimiento de los lectores, las principales de esas enfermedades y cómo se suelen curar.

La grasa. Esta clase de enfermedad, es la que se manifiesta más a menudo. Son propensos a ser atacados por la misma, los vinos poco alcohólicos y sobre todo, los que contienen pocos principios taninos y de tártaro. Esta enfermedad se atribuye a una acción particular del fermento sobre el azúcar no descompuesto y sobre los otros principios del vino. Se supone que es un fenómeno análogo al conocido con el nombre de **fermentación mucosa** y completamente parecido al que se observa en las mezclas farmacéuticas en las que entra el éter sulfúrico.

Los vinos **grasos** o afectados por esta enfermedad, tórnanse pesados y forman un hilo como el aceite; cuando se vierten en el vaso, no hacen el ruido que les es propio. Algunas veces, esta enfermedad cúrase por sí sola o tan sólo con batir el vino, operación ésta que separa la grasa y la lanza fuera del tonel. En este caso, se tiene la vasija o el tonel en que está depositado el vino, lo más lleno que sea posible, continuando agitando el vino hasta que no produzca más espuma.

Hemos dicho que la poca graduación alcohólica de los vinos y la ausencia en los mismos del tártaro y del tanino, son las causas principales de esa enfermedad. El alcohol precipita la albúmina y el mucílago; el tanino obra sobre el gluten o sobre la **gliadina** que es uno de los principios del gluten, y forma con ella un precipitado insoluble. Si se emplea un ácido para anular la enfermedad de la grasa han de preferirse el zumo del limón o el ácido tártrico. Para cada cu-

ba de vino de 340 cuartillos, pongamos por ejemplo, basta una onza u onza y media del primero y ½ del segundo. M. Herpin propuso el cremor tártaro, pero por lo regular, se emplea el tanino.

Si no se ataca con rapidez la enfermedad de la grasa, pronto se genera otra, por la cual se enturbia el vino, se obscurece a los pocos minutos de exponerse al aire y coge un olor y color muy desagradable y hasta nauseabundo. Los vinos tintos, pueden, sin pasar la anterior enfermedad, adquirir esta última, que se atribuye a una descomposición pútrida del ácido tártrico. En este estado se desprende del vino ácido carbónico; la potasa, quedando libre, actúa sobre el gluten y la albúmina y se forma amoníaco. El remedio más sencillo para curar esa enfermedad, es añadirle al tonel una onza de ácido tártrico, que evapora el ácido carbónico. Ese tratamiento, libra al vino de esa enfermedad. Para los vinos recientemente atacados, se les añade alcohol y se les azufra fuertemente para librarlos de ese mal. De todas las formas, los vinos que han sido atacados por esa enfermedad, trócanse de poco valor y se les conserva después con dificultad.

El amargo. Esta es otra enfermedad que ataca a los vinos. Por lo regular sólo a los vinos cuyos principios azucarados se han descompuesto enteramente. Puede decirse que esta enfermedad, sólo ataca a los vinos tintos y de una manera particular, a los finos vinos de Borgoña cuando ha desaparecido el tanino. Algunas veces, estos vinos se reponen de esta enfermedad por sí solos y sobre todo, cuando están embotellados. Esta enfermedad hace que los vinos que la padecen, se pongan turbios. Y cuando recuperan su vida natural, adquieren de nuevo su limpidez.

El sabor a moho. Esta enfermedad es la más pertinaz y también la más difícil de curar de todas las que atacan a los vinos. Trátase, para librarlos de ella, con aceite de oliva, que se agita con el vino y se apodera del gusto del moho desapareciendo el mismo.

El agrio. Esta es otra enfermedad que ataca a los vinos. Conócesele cuando agua o tuerce el vino; esto es, cuando al probarlo, se encuentra su agridez. Si el tonel está dotado de un tapón hidráulico, el agua sube a la superficie y da acceso al aire. Esta enfermedad sólo ataca a los vinos de inferior graduación alcohólica a 6 ó 7 centésimas partes. Para curarlo úsase el tartrato neutro de potasa, que se convierte en tartrato acídulo, del cual se precipita una parte, quedando en disolución acetato de potasa. También puede emplearse leche en gran proporción, prefiriendo la desnatada, con lo que se precipita el caseo, llevándose consigo el ácido acético. Evaporando la leche desnatada y reduciéndola a la mitad o a la cuarta parte de su volumen, disminúyese la dosis del suero que queda en el vino.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Los vinos blancos que pierden su color natural, tornándose amarillos, recuperan su color tan sólo trasegándolos.

Otras muchas enfermedades, atacan a los vinos, pero son menos terribles y más fáciles de curar.

LA DESTILACIÓN

Destilar, es una operación que consiste en separar con el auxilio del calor, una sustancia más volátil de otras que tienen mayor fijeza, y todas ellas contenidas en vasos cerrados, o sea, en el alambique la sustancia que se haya de destilar, cayendo en el recipiente unido a él, el líquido que se destila.

Esta operación es conocida desde hace muchos años. Por la destilación se saca el alcohol del vino, las esencias de diversas sustancias aromáticas, el ácido piroleñoso de la madera, el gas hidrógeno del carbón vegetal, etc.

La destilación de aguardientes y de los espíritus del vino, no era conocida por los antiguos, los que sólo destilaban productos medicinales, **per ascensum, per descensum, per latus,** según saliese el producto volátil, ya por la parte superior, inferior o lateral del aparato empleado. Ese sistema hoy, está desterrado.

En nuestro tiempo, hácese la destilación al fuego directo, al vapor, al baño María y al baño de arena, cenizas, limadura, etc. El fuego directo tiene la ventaja de mayor prontitud en su marcha; pero muchas veces, ese sistema resulta inconveniente, porque muchos productos pueden alterarse de una manera sensible; estas alteraciones son motivadas por la desigual repartición del calor y la imposibilidad de moderarlo y de hacerlo constante.

El baño de arena o de otros cuerpos pulverizados, ofrece hirviendo, permite evitar la acción destructora del calor. En las grandes destilerías, muchas veces no puede usarse ese método, a pesar de las grandes cualidades que se obtienen de los productos destilados, porque es muy lenta la destilación.

El baño de arena u de otros cuarpos pulverizados, ofrece los mismos inconvenientes que el fuego directo, pero se le da preferencia cuando se usa vasijas de vidrios, sobre todo si tienen cierta dimensión, porque de otro modo sería difícil guarecer el vaso destilatorio de las impresiones del aire exterior que facilita su rompimiento por las variaciones de la temperatura a las que está expuesto.

La arena tiene la ventaja de dar estabilidad al aparato, cosa muy esencial, porque sucede con frecuencia, cuando se destila a fuego directo, que un sobresalto producido por una

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

ebullición brusca levanta la retorta que se destroza al caer de nuevo sobre su soporte.

Siendo el motivo de toda destilación, separar o aislar los productos volátiles de otros cuerpos que lo son menos, debemos de conocer los principios que rigen esa operación. Todos los cuerpos están sometidos a la influencia de dos fuerzas opuestas, a saber: por una parte la atracción de agregación que tiende a mantener en contacto entre sí todas las moléculas de los cuerpos; por otra parte existe una fuerza expansiva, debida al calor que las penetra, y que, introduciéndose entre sus moléculas, tiende continuamente a desunirlas. Pero la presión atmosférica combate y limita esa fuerza de expansión concurriendo al efecto de la atracción molecular. Aplicando estas leyes de la naturaleza, al fenómeno de la destilación, vemos que existen dos medios de determinarlos: Primero.—Aumentando por una acumulación de calor la repulsión de las moléculas de los cuerpos hasta que el vapor pueda vencer la presión atmosférica que ayuda a la atracción molecular. Segundo.—Disminuyendo la presión hasta que el cuerpo más expansible no encuentre ya obstáculo para la volatilización. Este último medio es poco usado porque resulta más caro y ofrece, algunas veces, pérdidas de productos y daños de funestas consecuencias.

Las diferentes sustancias que constituyen un compuesto cualquiera sometido a la acción del calor, lo reciben con uniformidad mientras conservan el mismo estado —sólido, líquido o gaseoso— mas, para pasar a otros, cada una de ellas absorbe en combinación real una cantidad más o menos considerable de calórico, según su capacidad particular, convirtiéndolo de libre en latente, y recíprocamente, un vapor que vuelve al estado líquido, o un líquido que pasa al de sólido, abandona en esa transición todo el calórico latente que habrá producido su cambio. Apliquemos estos hechos al acto de la destilación; para volatilizar un líquido es necesario comunicarle, no sólo el calor necesario para la ebullición, sino todo el que requiera para convertirse en vapor. Así, pues, la proporción de combustible necesaria para la destilación de un líquido será tanto más considerable, en circunstancias iguales, cuanto mayor sea la capacidad de su vapor para el calórico; pero después basta un descenso de temperatura para volver el cuerpo a su estado primitivo, y en este cambio el vapor, se despojará al condensarse, de toda la cantidad de calórico libre y combinado que había absorbido.

Sométense a la destilación, por lo general, los vinos de uva, de manzanas, de peras, de zumo de caña dulce, de melaza. Todas las frutas azucaradas como melocotones, albaricoques, ciruelas, grosellas, frambuesas, higos, moras, bayas de sauco, etc., esto es, todos los zumos susceptibles de sufrir la fermentación, primero vinosa y después alcohólica, sea espon-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

táneamente, bien con fermento, pueden destilarse y producen alcohol o aguardiente, impregnado del aroma de cada especie de fruta. La destilación de los vinos de frutas, se conoce hace mucho tiempo; pero la más importante de todas es la del vino de uvas, que da por resultado el aguardiente en sus mútiples formas y espíritus de grados diferentes.

La elección de los vinos es un punto esencial, así como la del tiempo en que se debe someter a la destilación. Se ha probado que los vinos blancos, sin ser más espirituosos que los tintos, dan un alcohol más suave. El momento de obtener mayor producto es aquél en que la fermentación del vino ha llegado a su mayor término, en que queda en el líquido la menor cantidad de azúcar no convertida en alcohol; y no se crea que su término es el de la fermentación tumultuosa y aparente. Lo que se llama fermentación insensible de los vinos, dura generalmente más de lo que comúnmente se cree; la época es especial para cada especie de uvas; y depende mucho de la manera como se han de elaborar los vinos. Los blancos están más pronto en sazón que los tintos.

EL ALCOHOL

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

La palabra **alcohol**, según unos, se deriva del árabe; **al** artículo, y **cohol** o **cohl**, cosa sutil que servía para designar un polvo impalpable; y según otros, del radical **kaly**, que significa quemar o abrasar. La primera etimología parece la más directo; pero la segunda es la que está más conforme con el sentido de la palabra.

La llamada **quinta esencia de Raimundo Lulio**, el famoso alquimista y filósofo español, no era otra cosa que el alcohol rectificado a un calor muy moderado.

"...Puesto que el mosto de uva da ácido carbónico y alcohol —dice Lavoisier— puede decirse que el mosto de uva es igual a ácido carbónico x alcohol. De aquí resulta que por dos métodos se puede llegar a saber lo que pasa en la fermentación vinosa, determinando bien la naturaleza y principios del cuerpo fermentescible o estudiando los productos de la fermentación. Según esto, sería conveniente que yo me dedicase a conocer bien los principios constituyentes del cuerpo fermentescible, y con este objeto, entre todos los que son susceptibles de fermentar, he escogido el más sencillo que es el azúcar. Esta sustancia se compone de oxígeno, hidrógeno y carbono, y estos tres elementos se encuentran en un estado de equilibrio que con facilidad puede ser alterado por una fuerza cualquiera, por pequeña que sea. Para hacer fermentar el azúcar, es preciso diluirla en cuatro partes de agua; pero el agua y el azúcar mezclados no fermentarán, ni se romperá jamás el equilibrio entre los principios de esta mez-

cla, a menos que nos valgamos de algún cuerpo que dé lugar a ello por su modo especial de obrar. La levadura de cerveza sirve para dar este primer impulso a la fermentación, que después continúa por sí sola hasta el fin".

"Los efectos de la fermentación —dice asimismo Liebig— están reducidos a separar el azúcar en dos partes, oxigenar una a expensas de la otra para formar el ácido carbónico, y desoxigenar la otra en favor de la primera, para formar una sustancia combustible, que es el alcohol; de manera que si fuese posible combinar estas dos sustancias, **alcohol y ácido carbónico,** se formaría de nuevo el azúcar.

AGUARDIENTE, BRANDY, COGNAC, COÑAC

Los nombres de Aguardiente, Brandy, Cognac y Coñac, aunque diferentes, expresan la misma cosa, como tendremos oportunidad de ver con la lectura del presente capítulo. Los brandies, cognacs o coñacs, no son otra cosa más que aguardientes.

Se atribuye a los árabes que estaban en España, por el año 900, la invención de la destilación de los aguardientes. En Jerez, por esos años, ya tenían establecida la industria de destilar alcoholes y perfumes.

Se cree, también, que con anterioridad a esa época, en el Norte de Europa, ya se destilaban aguardientes.

Sin embargo, existen autores que sostienen que la destilación fué introducida en Europa, de 1133 al 1189.

A los aguardientes, en algunos tratados antiguos, dáseles el nombre de **agua de la inmortalidad.**

El país que de una manera especial se dedicó a la explotación de esta clase de licores, fué Francia, en la región denominada la Charente, dándole el nombre del distrito de Cognac, al aguardiente o licor que lleva ese nombre.

En 1313, se sabe que en Francia se destilaron los primeros vinos e hicieron el aguardiente que denominaron "eau-de vie" (agua vitae) que se usaba como antiséptico y para servicios medicinales.

Por el 1639, fué cuando adquirió mayor progreso la destilación del aguardiente, en Francia.

Los cognacs, aguardientes o brandies franceses, son considerados los mejores del mundo, en su clase.

Se cree que un químico holandés que vivía en la ciudad de Cognac, reduciendo el volumen del vino, para poderlo exportar, lo destiló, dándole por nombre al licor que obtuvo, **vino**

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

quemado —vinum adustum—. Este holandés llamábase **Brandewijn,** de donde se origina el nombre de **Brandy,** que se usa en Inglaterra para distinguir a esos licores, y también en España.

En 1643, se inició en la ciudad de Cognac, el primer negocio de la exportación de este aguardiente, por una casa comercial, siguiéndole otras muchas, las que hicieron grandes fortunas.

Los vinos con que se elabora el cognac, en la Charente, no tienen más que un 8 ó 9% de graduación alcohólica.

La destilación iníciase en el mes de noviembre.

"Es importante hacer constar— dice Manuel María González Gordon— que los aguardientes conservan siempre parte del sabor y aroma de los aceites esenciales contenidos en los líquidos que se destilan, y cuanta más baja sea la graduación a la cual se destila el vino, tanto más se nota esto en el destilado. Consecuencia de ello es que el aguardiente obtenido de vino es muy superior al obtenido de la destilación de otros productos; pero refiriéndonos al aguardiente vínico debemos añadir que, aunque las cualidades de los vinos se notan en el resultado de la destilación, no siempre ocurre que los mejores aguardientes se obtienen de los mejores vinos, pues, para que sean aquéllos buenos, es importante que la materia prima sea vino fuerte, de bastante cuerpo y mucho sabor".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

En Francia, se fabrican los brandies en la ciudad de Cognac —región de la Charente— en Armagnac, Anjou, Angulema, Burdeos, Orleans y otros lugares.

El nombre oficial de Cognac, que últimamente se le ha dado en Francia, sólo lo puede usar el **aguardiente destilado de las uvas cosechadas dentro de los límites localmente fijados como distrito de la Charente.** Quiere decir eso, que sólo pueden tener el nombre de Cognac, los aguardientes destilados de los vinos de uva que se produzcan únicamente dentro de la región llamada Charente.

En español se llama **alambique** y en francés **alambic,** al aparato con que se destila el aguardiente, que en árabe es **al-ambig.**

Existen documentos que dan a conocer que, en 16 de enero de 1580, la ciudad de Jerez de la Frontera —España— daba a la Compañía de Jesús, **la renta del aguardiente.**

"De las muchas investigaciones —dice González Gordon— que sobre el origen del negocio de brandy en Jerez —España— hemos hecho, parece cierto que la iniciación de esta industria en nuestro pueblo, se debió al ilustre jereza-

no... don Francisco Ivison O'Neabe... que ya en 1880 poseía un almacenado muy importante de coñac añejándose. El sistema de envejecimiento que adoptó el citado señor fué el que empleaba la casa Otard Dupuy, de Cognac, y al principio se dedicó particularmente a la exportación de los brandies a Inglaterra, bajo el nombre **La Marque Speciale,** sin revelar su nombre ni el de la casa exportadora de su familia, F. G. Cosen y Co. Posteriormente, en 1882, don Juan Hernández-Rubio, después de estudiar prácticamente la fabricación en Francia de los Cognacs de la Charente, ensayó su fabricación aquí y se dedicó al envejecimiento de estos aguardientes, constituyendo en primero de abril de 1884 la sociedad mercantil **Riva y Rubio y Cía.,** que fué la primera casa que oficialmente consta, se dedicó a esta industria. La Marca **Riva y Rubio,** pertenece desde 1903, a la casa exportadora jerezana Diez y Hermanos".

Siguieron a esa marca, en la elaboración y envejecimiento de brandies, o coñacs o aguardientes, Pedro Domecq y Cía., y la casa Misa, González Byass y otros y otros.

La "Federal Alcohol Control Administration" (F. A. C. A.) de la Unión Norteamericana, da la siguiente definición al brandy: "Brandy es el destilado alcohólico obtenido únicamente del jugo de fruta fermentado, destilado en tal forma, que el **bouquet** característico, o sea, los elementos volátiles de gusto y aroma, se conserven en el producto destilado. Brandy de uvas es el destilado de vino de uvas. El brandy de manzana, de melocotones o de otras frutas, se obtiene por idénticos procedimientos de los jugos fermentados de los respectivos frutos".

Todo coñac español exportado a Norteamérica debe de ir con el nombre de Brandy Español **—Spanish Brandy—.**

Llámase **Brandy** en España, al licor extraído de la destilación del vino que contenga las sustancias volátiles que contienen el aroma de él, conservado o envejecido en vasijas de madera de roble, que con anterioridad era llamado **coñac.**

Dice el agrónomo jerezano don Gonzalo Fernández de Bobadilla, después de un estudio minucioso del Brandy jerezano, sobre su envejecimiento:

"Los alcoholes u holandas [1], cuando salen del aparato de destilación, están formados principalmente por alcohol etílico que tiene en solución ciertos principios esenciales, que les comunican un gusto picante y acre. Estos productos esen-

---

(1) Llámase **holanda** u **holandas** al aguardiente de baja graduación antes de envejecerlo. El origen de esta palabra, ha de venir, sin duda, de la nacionalidad de **Brandewijn,** el holandés que primeramente destiló el aguardiente en Francia.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

ciales son los alcoholes propílico, isobutílico y anílico; el furfurol; los éteres, principalmente el anántico; ácidos acético y butírico; aldehidos, etc. Con el envejecimiento, los alcoholes y los demás productos sufren oxidaciones; y sus derivados, unos se conservan en el líquido y otros se depositan; de aquí las características que los brandies vayan cambiando con la edad.

"Dos procedimientos —dice el mismo autor— son los principalmente empleados en Jerez para el envejecimiento; uno, que pudiéramos llamar mixto, del francés y jerezano, y otro, típico jerezano. El procedimiento mixto, que se emplea para los brandies de **más alta calidad**, consiste en el envejecimiento de la holanda, según el método francés, en vasijas de roble, hasta obtener una pérdida de graduación variable, según la cabida y vejez de la vasija en que ha estado contenido, ya que ésta le da cualidades muy distintas. Así se ve que en una vasija pequeña, la coloración y la pérdida de grados es mayor que en una vasija grande, y en las de la misma cabida en el mismo tiempo, la calidad cambia con la edad de la vasija. La mayoría de las casas continúan envejeciendo seperadamente algunos de sus brandies por tiempo indefinido para conservarlos como marcas especiales; con los demás se procede, después de cierto envejecimiento, a rebajar con agua su graduación, hasta unos 44 grados centesimales, y se añade una pequeña cantidad de almíbar o vino Pedro Ximenez".

La edad de los brandies de buena calidad de Jerez, oscila entre los cinco y los veinticinco años. Y la graduación, de los 42 a los 46 por 100 de alcohol en volumen.

Hoy, podemos afirmar sin temor a equivocarnos, los brandies españoles discuten a los franceses, por su calidad, aroma y finura, los mejores mercados del mundo.

COGNAC

Ahí, en ese lugar que la geografía denomina Cognac, fué donde la Naturaleza, por una feliz combinación de su suelo y de su clima, produjo una uva única al parecer, sin parecido a las demás, por no sabemos que misteriosos secretos.

Ahí, el hombre, por una extraña coincidencia de accidente o arte, concibió la idea de destilar el zumo de la uva, de esa particular uva que dió el néctar que ha venido a ser conocido con el nombre del pueblo en donde nació: **Cognac.**

En los primeros tiempos, los campesinos de blusas azules, que cultivaban sus viñedos alrededor de Cognac, no se ocupaban de otra cosa más que de hacer un vino de sus uvas, como gusta de hacer todo buen francés. Fué por casualidad que ellos descubrieron la verdadera **alma** de sus uvas, y die-

Digitised by Jarrod M Brown & Arisara Miller, 2009

ron al mundo el cognac, esa noble bebida que tantos poetas han cantado y que tantos héroes han celebrado.

Mientras esos hechos ocurrían en Cognac, la industria vinatera de la región florecía y la excelencia del producto le hizo ganar cierta fama. Es interesante destacar, que en 1205, el Rey Juan de Inglaterra dió varias libertades al pueblo de la Rochelle, en reconocimiento de los finos vinos que esta población embarcaba para Inglaterra. Y en 1220, Felipe III de Francia, exigió del rey Eduardo de Inglaterra, el pago de 128 bocoyes de vino embarcados de la Rochelle.

El comercio de los vinos del distrito o pueblo de Cognac, fué llevado a cabo por marineros holandeses emprendedores que navegaban por el río Charente y llevaban sus cargas a los puertos distantes más allá del horizonte. El país prosperó y se dedicaron más tierras al cultivo de la uva.

La navegación en aquellos días era muy difícil. Los traficantes del vino de Cognac, tenían que llevar grandes cantidades a mano, esperando las regulares visitas de los compradores.

Para quitarle la fuerza que tenía el vino era corriente diluir esa destilación en agua, antes de tomarlo. Esta combinación tan lejana y popular en la región que baña el Charente, es la predecesora de la popular bebida británica "brandy and soda", que dieron en llamar "la bebida de los lores", y que no es otro, en nuestros días que el tan conocido **highball** de whisky, brandy, ron, cosa que viene a corroborar nuestra tesis sustentada en el capítulo "Origen de la Mezcla de Bebidas o de los Cocteles".

BOUQUET.—

Con el correr de los años vinieron las guerras y otros muchos males que periódicamente azotan a los pueblos. El pequeño pueblo de Cognac, se vió separado de sus mercados. Su comercio principal, sufrió, como es lógico en esos casos. Los buques holandeses dejaron de navegar por el río Charente. Los traficantes, por estos sucesos, se quejaban de su mala estrella. Pero, mientras esas cosas sucedían, esos licores que no tenían mercado ni compradores, encerrados en barriles de roble, se iban envejeciendo y con el envejecimiento se iba efectuando un proceso natural que, sin el hombre quererlo ni buscarlo, trajo sobre él un venero de riqueza, el feliz accidente que llevó el bienestar a la región y el beneficio al mundo. Cuando los barriles fueron abiertos para que los cataran sus compradores, pasados los años, descubrieron que fluía de ellas una corriente dorada, cuya claridad cristalina producía gran deleite a los curiosos que la contemplaban al

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

exhalar la fragancia aromática. Así nació su **bouquet**, el **bouquet** inigualable del cognac que tantos devotos ha conquistado por el mundo entero.

VINO DE BRANDY.—

Cuando esa rara vendimia encontró su camino por el mundo, fué saludada con alegría por cuantos la conocieron. Los campesinos de Cognac prosperaron. Ellos invirtieron los ahorros de familia en aquel maravilloso producto de sus uvas. Así empezó a realizarse de una manera metódica y consciente, el envejecimiento del cognac.

Inglaterra, tan pronto conoció ese licor, se hizo su adepta y consumidora, y se convirtió prontamente el mismo, en la bebida predilecta de los nobles. Estos la denominaron **Vino Brandy,** seguramente, porque Brandewijn fué su creador, y desde entonces al cognac sólo se le conoce con aquel nombre en Inglaterra. En esos primeros tiempos, el brandy se había convertido en la bebida espirituosa de los Lores.

UN DESASTRE.—

Unicamente durante la plaga de la filoxera que asoló los viñedos de Charente, durante los años 1870 al 1880, pudo el cognac plebeyo —así se le llama al cognac de clase inferior y sin envejecer— suplantar en parte al viejo cognac, añejado en los toneles de roble.

En su interesante libro "Vinos Franceses y Cigarros Habanos", Mr. F. Fray Griswould escribe: "Cuando yo era un joven, ningún caballero pedía ningún líquido que no fuera de la uva. Tenía que ser vino o brandy. El cocktail original era un cocktail de brandy. El whiskey y la Ginebra, sólo lo bebían los cocheros y los estibadores. En los años de 1870 al 80, hubo un largo período donde no se bebía cognac de edad, motivo por el cual, los hombres sedientos, se vieron precisados a tomar licor obtenido de los granos.

Pero los bravos compesinos del valle de Charente, que habían sucesivamente defendido sus viñedos contra la ruina de la guerra que les invadiera, valerosamente batieron a este nuevo enemigo. Los viñedos destruidos se replantaron. La fuerza mágica de aquella tierra, fluyó de nuevo en los ya por mucho tiempo no usados toneles del pueblo y el cognac genuino se reintegró para halagar los paladares de los conocedores del mundo.

Mientras que la hoy popular bebida cognac había sido más o menos imitada, mezclando espíritus y compitiendo en costos, no se ha podido jamás aproximarse a su gusto y calidad de esta pura destilación de la uva.

En nuestros días, el cognac genuino de la Charente, todavía se elabora como en sus primeros tiempos, excepto algunas mejorías y refinamientos aplicados para mejorar su calidad. Solamente las uvas de los viñedos de Charente, bajo el arte de los nativos vinateros, pueden producirlo. La maquinaria moderna, por muy eficiente que sea, no se puede emplear. El secreto del cognac desafía el análisis químico; hay algo de mágico en las uvas de Charente que elude los métodos actuales de destilación. No es justamente alcohol lo que se extrae; pudiéramos decir que es capturada de una manera mágica, la misma alma de la uva y que se preserva y transforma en los toneles en sabor y aroma.

El arte de hacer cognac, ha ido heredándose a través de los siglos, de padres a hijos, una generación tras otra. ¡Maravillosa herencia! Porque sólo un genio puede producir cognac de suprema calidad. Es solamente bajo el final y exclusivo toque de un maestro, del cual nace el cognac escogido.

Cualquiera que visite la aldea de Cognac, encontrará, sin duda, en pie, el antiguo castillo del siglo XV, que fué por muchos años la fortaleza maestra de los condados de Angulema y el lugar en que nació el Rey Francisco I. Y si se penetra profundamente en las cavernas del castillo, se hallará hileras de pesados barriles, descansando en los obscuros corredores subterráneos, y guardando avaros, un tesoro líquido que después se repartirá por el mundo para deleitar a los epicúreos con sus finas fragancias.

El aire es allí frío, con cierta delicada y polvorienta fragancia.

Allí, el tiempo, mantiene su paso desconocido al precipitado empuje febril de la rapidez de la edad moderna. El cognac se envejece rendido al largo proceso de los años, generando esa sutil madurez y suavidad que deleita al verdadero conocedor que sabe descubrir en él todos los secretos placeres que contiene.

El hombre, impaciente en su agonía de vivir, impulsado por la inquietante idea de superación, ha buscado la manera de apresurar el envejecimiento de los licores; pero el tiempo todavía no ha encontrado sustitutos; el proceso de la naturaleza no puede ser sucesivamente falsificado. El cognac guardado en sólidos barriles, después de una destilación presa de la luz sólar, se rinde a la gentil y maduradora influencia de la edad, que es la solera que le da la calidad y el aroma inconfundible de su clase.

LA EDAD.—

Se habla y se escribe mucho acerca de la edad del cognac. Las diversas marcas y signos que existen para señalar la edad del cognac, se desfiguran por la ambición y el egoísmo hu-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

mano. Muy amenudo por todas partes se emplean trucos y se inventan falsedades para hacer ver a los consumidores que éstos y los otros licores tienen más o menos años. En los países en que existen marcas de crédito, los años de envejecimiento, con gran pulcritud, son vigilados por los gobiernos que garantizan de una manera que no da lugar a dudas, la verdad de los años que marcan. Así, en las marcas del cognac francés, se tiene la seguridad por los conocedores y expertos en esos licores, que el cognac que en su marca tiene una estrella, posee tres años de envejecimiento; el que tiene dos estrellas, tiene cuatro años; el que posee tres estrellas tiene cinco años de envejecimiento. Así sucede con los brandies españoles de una, dos o tres cepas o medallas, etc. Las marcas que tienen en su etiqueta una V. O. de calidad muy superior, tienen un mínimo de 12 a 17 años; la V. S. O. P., viejo claro muy superior, tiene una edad de 20 a 25 años; la V. V. S. O. P., viejo claro muy superior, tiene una edad de 40 años y el Extra, posee la edad de 60 a 70 años.

Muy viejas vendimias, tal como la de 1811, WATERLOO NAPOLEÓN, si son auténticas, además de atractivas, son una verdadera reliquia para los entendedores. El cognac común cesa pronto en su mejora con los años. Después de unos cuantos años, pierde su pureza y vigor de la juventud, sin esperanza de que las recobre.

Después del proceso de destilación, que se hace con gran meticulosidad, el próximo paso del cognac, es el proceso de su envejecimiento en los toneles de madera del Limousin. Solamente el roble, cuidadosamente escogido, que crece a lo largo de los bordes de la carretera, es empleado para la fabricación de esta clase de toneles. Después de cortar el roble su madera tiene que ser curada por más de tres años, al aire libre. Es así cuando los toneles, al guardar en su seno el buen cognac, formando una unión con los espíritus del alcohol, se entregan mutuamente y generan el aroma exquisito de todo buen cognac, envejecido largos años, que emociona los sentidos del gusto del buen catador.

Encerrado el cognac en los toneles, para envejecer, pasan los años. Mientras más fino es el cognac, más tiempo continuará mejorando antes de ser embotellado. En la botella, el cognac no mejora, se estanca. La mejoría se consigue solamente cuando está en contacto con la madera del tonel y encerrado dentro de él; nunca en contacto con el cristal. Existe, también, el peligro de que se le pase el tiempo encerrado dentro de la madera; pues dejado más tiempo del debido, se desmejora y pierde su valor; ese momento culminante, que no esté más del tiempo que necesita ni menos del que exige, para que adquiera toda su cualidad, demanda muchísimos cuidados y atenciones de sus cultivadores. Conocer ese momento —el momento en que necesita ser embotellado— sólo lo

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

pueden conseguir los genios especializados en esa clase de conocimientos.

Cuando el cognac es embotellado, está listo para ser llevado a la mesa y goce de sus delicias el que los consume y sabe gustar.

¡Qué regalo para los buenos catadores del cognac, disfrutar de una copa de ese elíxir delicado durante aquellos días de la prohibición en que se veían obligados a tomar whisky y ginebra de calidad inferior! ¡Y qué bendición —dijo un norteamericano admirador del buen cognac— poder tomarlo al fin, sin la penalidad de tener que tomar un licor malo!

El cognac, —el cognac de calidad— no posee los efectos dañinos de los otros licores. La destilación de la uva no ofrece más que salud. Fortifica y reconstruye el sistema nervioso. Se emplea mucho en la medicina como un alimento capaz de producir energía en una particular forma fácil al cuerpo.

Usando las palabras del antiguo autor Arnaldo de Villanueva, diremos con él: el cognac es "el agua dorada que prolonga la vida y que merece el nombre de "Agua de la Vida".

ALIMENTA Y REFRESCA.—

El cognac puede ser tomado para seducir el paladar y exaltar el espíritu, con la certeza de que, lejos de debilitar y de estimular el abuso, está supliendo la energía que con el trabajo se desgasta y fortaleciendo su cuerpo con alimentos concentrados. Consumiendo cognac con medida, se ayuda al organismo humano a mantener un alto grado de eficiencia física y mental.

UN LICOR DE LÍDERES.—

El cognac ha sido siempre un licor de los combatientes en el mar y en la tierra. Y, si se llegara a estudiar concienzudamente su papel en la historia de los hombres y de los pueblos, sin duda alguna encontraríamos en él la chispa generadora e inspiradora de las más grandes batallas que decidieron la suerte de los pueblos modernos. La supremacía militar de los franceses, hasta ha poco, y el comando de los mares por los ingleses, se suponen originarios de que, los generales y almirantes que dirigieron las batallas que les dió esa supremacía, eran grandes consumidores de cognac, por considerar esta bebida, como el licor de los lores, que equivale a decir de los hombres escogidos. Holanda, nación bebedora de cognac, peleó varios siglos con éxito contra sus poderosos vecinos, bajo el mando de sus jefe De Ruyter y Van Tromp, grandes devotos del cognac.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Hace unos cien años, la fragata "Constitución", barrió los mares de enemigos, con oficiales y tripulantes inspirados y fortificados por una ración de cognac, cada vez que tenían que entrar en una batalla.

Puede uno imaginarse escasamente al **poilu** francés, sin su cognac y al marinero británico sin su ronda de ron.

El Dr. Johnson, que ha estudiado estos particulares con gran interés científico, ha dicho así:

"El vino clarete es el licor para los niños, el Oporto para los hombres; pero el que aspire a ser un héroe, tiene que tomar cognac".

El cognac, lo mismo en Francia que en Cuba y en la China, en puro idioma castellano, es un aguardiente, como nuestro ron, como el brandy jerezano. Diósele en llamar a ese aguardiente, cognac, por el nombre geográfico del pueblo que lo creara y que lo dió a conocer al mundo; pero a ese tipo de aguardiente elaborado en Jerez de la Frontera, con uvas, si no iguales, tan superiores en calidad a las de Charente, y pasando por el mismo proceso de elaboración y envejecimiento, con hombres tan expertos de generación en generación, para cultivarlo, desde las edades primitivas, no es inferior en nada al de Charente; por el contrario, conocemos catadores de ese licor, que no dudan decir que brandies viejísimos de Jerez, comparados con los de Charente, no tienen nada que envidiarles a éstos en calidad, fuerza y aroma; y algunos, hasta los consideran superiores.

Los coñacs o brandies de Jerez o de la Charente, de calidad y de marcas acreditadas, son iguales; no varían más que en los aromas o **bouquets;** como varían en aroma nada más, los cognacs de la Charente de la marca Martell o Celestins, pongamos por ejemplo; como varían por su aroma, los coñacs de Jerez Domecq, Garvey, Bercerit, González Byass. etc.

ARMAGNAC

Armagnac —Francia— era antes de la Revolución, un condado incluido dentro de los límites de la antigua provincia de Gascuña. Los condes de Armagnac, fueron los señores más poderosos de Gascuña. La historia de Francia está repleta de nombres ilustres hijos de Armagnac. Entre otros, podemos citar a d'Artagnan, Lannes de Montebello, La Hire y el poeta Pesquidoux.

En Armagnac se cultiva la vid desde tiempos muy antiguos. A su cultivo prestó la población de esa región sus mejores cuidados y atenciones, constituyendo casi la única preocupa-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller - 2009

ción de los labradores de ese término, los que sacrificaban por las vides todos los otros cultivos.

Las cepas que con predilección cultivan en esa zona, en primer lugar la **Pique pout,** que produce vinos espumosos y alcohólicos de alta calidad, así como la **Jurancón blanca, Colombard** y la **Saint-Emilion** de la Charente. Pero la **Pique pout,** es la que de una manera especial tiene derecho a ser mencionada entre las vides que constituyen la riqueza vinícola de Armagnac.

Dícese que la destilación del Armagnac se remonta poco más o menos a la época que en Cognac se dió comienzo a la destilación de los aguardientes que lo hicieron famoso. En el siglo XII, Arnaud de Villenueve, exaltaba las propiedades de ese aguardiente y declaraba que **mantenía la salud, disipaba los tumores malignos, reanimaba el corazón y conservaba la juventud.**

Usábasele en esa época como medicamento, friccionando con él los miembros afectados por dolores. Aplicábase, también, contra las mordeduras venenosas.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Por los siglos XVII y XVIII, la elaboración de esos aguardientes se hizo más general y abundante. La mayoría de los vinos de Armagnac eran destilados en esos tiempos ante las exigencias de los mercados consumidores. Esos aguardientes eran conservados en toneles de madera de encina del país. Con una capacidad de 400 litros, conservándose en las bodegas para envejecerse, en sus más apartados rincones. No era raro encontrar Armagnacs con 50, 60 y hasta 70 años de envejecimiento.

Hoy, todavía, siguiendo la vieja tradición, la destilación de esos aguardientes hácese en las mismas fincas o en las destilerías que pertenecen a las casas de comercio de Armagnac.

Se ve llegar a las fincas de vez en cuando todavía, un alambique arrastrado en grandes ruedas tiradas por los bueyes blancos de Gasconia. Y mientras se hace la destilación, el campo de Armagnac luce de fiestas.

Esmerados cuidados ponen en la destilación de sus vinos, los ciudadanos de Armagnac, para conseguirles un **bouquet** acabado y delicado.

Y como en los primeros tiempos, al Armagnac, se le deja envejecer en grandes pipas o cubas de madera de encina, cortada en los bosques de la región.

No existe café, restaurant, fonda ni bar en Francia, que no tenga a la disposición de sus clientes en las bodegas y sus anaqueles, el rico Armagnac.

Armagnac ha sido delimitado por Decreto de 25 de mayo de 1909. El aguardiente o brandy que se cosecha en ese distrito está protegido con el nombre de Armagnac, por las leyes nacionales francesas, como el Cognac de la Charente y se beneficia para garantizar su autenticidad, de la fórmula fiscal **amarillo de oro,** creada por Ley de 4 de agosto de 1929.

Y si eso fuera poco, un Decreto del día 6 de agosto de 1936, ha dado el nombre propio controlado a ese aguardiente o brandy de Armagnac.

EL WHISKY ESCOCÉS

Muy pocos hombres, de cuantos manipulan, trasiegan y despachan alcoholes en nuestros días, conocen la historia, la elaboración y la mezcla o combinación de los alcoholes que pasan por sus manos para el consumo.

Los alcoholes que se preparan para hacer aguardientes refinados como el whisky, el cognac o brandy, etc., requieren un prolongado envejecimiento. Y tanto más envejecido tiene que ser, cuanto mejor es la calidad del mismo.

El alcohol con que se elaboran los aguardientes, llega a convertirse en neutral o combustible, ora sea de maíz, de centeno, de trigo o de patata, cuando ha logrado eliminar toda materia nociva o extraña a su propia naturaleza; esto es, cuando ha llegado a su máxima pureza o ha logrado alcanzar una destilación perfecta.

El factor más importante para determinar la calidad de los whiskies añejos, no es el porcentaje del alcohol que lleve, cada uno de los whiskies, sino la selección que se ha realizado de los alcoholes que se preparan.

Por la experiencia de muchos años de ensayos constantes, han podido conocer los grandes y más afamados destiladores de aguardientes escoceses, que la única manera de obtener whiskies de alta calidad, con sabor agradable y aroma estimulante, es realizando la mezcla de sus aguardientes con alcoholes puramente limpios. Así pudieron conquistar los mercados del mundo, los whiskies escoceses, por su finura y su aroma incomparable.

El dato más antiguo que se conoce del whisky escocés, viene del siglo XIV, alrededor de cuya época, por la escasez de cereales, se prohibió hacer el **aqua vitae,** como se le llamaba al aguardiente por aquellos tiempos.

La fabricación del alcohol, como hemos dicho en artículos precedentes, remóntase a tiempos bastante antiguos, y frecuentemente se efectuaba en los monasterios.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

El whisky escocés fué recomendado como bebida nacional por Leyes del Parlamento, en una época de la historia de Escocia en que la Iglesia era favorecida con igual estímulo y apoyo, motivo por el cual, al whisky escocés, en muchas regiones del país, se le llama **"Auld Kir"** —vieja Iglesia—.

En 1708, según se ha comprobado en los registros existentes, se produjeron en Escocia 61,000 galones de whisky.

El whisky escocés se elabora a base de cebada. Y uno de los factores principales para fabricar un buen whisky, es la cebada de buena calidad. Después viene la turba, con la cual se seca en los hornos, la malta de cebada.

La turba es una materia vegetal comprimida de la antigüedad, que se recoge del subsuelo de los bosques primitivos y es cortada en los marjales, secada y empleada como combustible para secar la referida malta. Por último, el agua pura de marjal y el aire de las montañas escocesas, son indispensables para producir el buen whisky escocés. Escocia dispone en abundancia de esa rica agua dulce que es tan necesaria; en efecto, en ninguna otra parte del mundo se encuentra el agua, la turba, ni aún el propio brezo, que pueden dar a la destilación del whisky escocés, ese aroma tan característico del whisky, producido entre los cerros y valles de Escocia.

Existen numerosas clases de whisky escocés, como los expertos cantineros saben. Los tipos llamados pesados están bien representados por los whiskies de Islay, los cuales son producidos en la afamada Isla de ese nombre, situada en la costa occidental de Escocia. Están dotados de un leve sabor a turba, debido a que la cebada ha sido secada en los hornos alimentados por la misma, antes de ser triturada. Otro tipo de whisky, está representado por el producto Speyside, distrito del Norte de Escocia, afamado por sus numerosas destilerías. Esos whiskies de Speyside son de carácter más ligero que los de Islay y son de aroma más delicado. Algunas destilerías de Speyside producen un whisky que reúne un sabor de pino y un aroma que es verdaderamente exquisito. Todos los whiskies de Speyside son afamados en una u otra forma, por alguna pequeña característica bien conocida por los elaboradores expertos de Escocia.

Las destilerías de las otras regiones todas, producen whisky de tipos que difieren un tanto unos de los otros, cada uno poseyendo cierta característica propia. Es interesante saber, que hace unos cuantos años se trató de duplicar la producción de cierta destlería del Norte de Escocia. Con ese propósito, adquirió un terreno cercano a otra destilería existente y a pesar de que el agua y la cebada, así como la manera de tratarlos, eran en todos los sentidos los mismos, les fué imposible conseguir, después de prolongados experimentos,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

la característica del whisky que se producía desde hacía mucho años en la antigua destilería.

Afirmamos que no existen dos muestras de whisky escocés que sen enteramente iguales.

Aunque la destilación del whisky escocés es una industria antigua, como hemos demostrado, y la forma del alambique ha sido conservada por muchos años, casi sin variación, se han llevado a cabo grandes adelantos en el sistema de elaboración y en la instalación de maquinaria moderna.

La combinación de aire puro y la temperatura adecuada con agua pura y cristalina de manantial, cebada de calidad superior y fuego de turba fragante, garantizan la producción del aguardiente legítimo, y es para conseguir esas condiciones que tantas de las más afamadas destilerías han sido montadas en esos alrededores, que por su insuperable paisaje y sus bellezas admirables, conserva en las canciones románticas populares, los más gratos recuerdos a cuantos viven en esas zonas. El agua pura de esa región, es, indudablemente, uno de los motivos por los cuales el whisky escocés adquirió tal calidad, dicen los técnicos elaboradores de ese whisky.

La cebada con que se elabora el whisky escocés, coséchase en las provincias septentrionales y se afirma que toda la cebada que se recoge en esos lugares, es destinada a la destilación.

La cebada se traslada por ferrocarril a las destilerías. Depositada en las salas de recepción, es trasladada a las máquinas de limpieza, que la deja libre de polvo y materias extrañas, para después conducirla al almacén en lugar alto.

De este lugar la cebada es llevada mecánicamente a las cubas de maceración, donde se principia el maltaje dejando la cebada en remojo en agua pura fría, el tiempo indispensable para ablandarla perfectamente. Después, se conduce a los almacenes de preparación donde tiene lugar la germinación; esta última es regulada removiendo el grano con palas de madera y cuidando de mantener una temperatura conveniente.

Lograda la suficiente germinación, que se consigue a los doce o catorce días, la malta verde, como entonces se le llama, se eleva al horno. El fondo del horno está formado por una malla de alambre, a fin de que todo el calor y el humo del fuego obtenido por la turba, colocado debajo, puedan pasar en su ascensión por la cebada malteada, impregnándose de ellos, necesitándose tres o cuatro días para secarla perfectamente, motivo por el cual el whisky escocés tiene ese característico sabor a turba.

Tostada o seca la malta, se traslada a una batería de arcas, donde se deja cinco o seis semanas para que madure an-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

tes de pasar al molino. La malta, antes de pasar al molino es cribada y pesada para saber con exctitud la cantidad que se emplea en cada destilación.

Molida la malta, es elevada a unas arcas colocadas sobre las cubas de maltear, y de ahí es conducida a la máquina de majar para ser mezclada perfectamente con agua caliente a medida que cae en la cuba. En esta vasija la malta, se dejan entrar aguas de temperatura conveniente, agitándose la mezcla y dejándola en infusión, después.

Extraída de esa forma la sacarina de la malta, el líquido, convertido en mosto, se deja salir por las chapas perforadas que forman el falso fondo de la vasija, y, separándose las cáscaras u hollejo del grano, llamadas heces también, se convierten en pasto del ganado.

El mosto, entonces, es enfriado, haciéndolo pasar por el refrigerador, de donde es extraído y trasladado a las cubas de fermentación, donde con la adición de una pequeña cantidad de levadura, prodúcese la fermentación, convirtiéndose de ese manera la sacarina en alcohhol.

La fermentación tarda dos o tres días; una vez terminada la misma, el líquido está listo para la destilación, y es trasvasado seguidamente por bomba al cargado y después al alambique mayor, donde se le hace hervir. Con el hervor constante, el líquido se convierte en vapor, el que, después de pasar por diversos tubos de cobre sumergidos en agua fría, se condensa, convirtiéndose en líquido otra vez y pasando por la llamada caja fuerte, pasa a depositarse en el recipiente de vinos pobres y aguardientes flojos.

Como el alcohol así obtenido no reúne la pureza ni la fuerza que se exige para una buena calidad de whisky, pasa de nuevo a la destilación del segundo alambique, conivirtiéndose entonces en el whisky de calidad comercial que se quiere conseguir. De ahí, es trasegado para los barriles, pipas o bocoyes, que por lo regular han contenido vinos de Jerez o de Montilla añejados, los que trasladan a las bodegas subterráneas, para que se añeje el whisky con el correr de los años, 10, 15, 20, 30 ó más años, bajo el control y la vigilancia del Fisco, que guarda las llaves de los lugares en que se depositan, como una garantía de la seguridad absoluta de su envejecimiento y de los años que anuncian que tienen esas bebidas espirituosas.

El whisky escocés, después de su destilación, sufre en las pipas un proceso de maduración que le da, con el correr de los años, la delicadeza y el aroma con que se distingue por todos los buenos catadores. La pérdida de volumen que sufre en el barril de envejecimiento cada año, el whisky, es inmensa. Sopórtanla los destiladores con gran complacencia, ya

Digitised by Jared McBrown & Anistatia Miller, 2009

que lo que pierden con la maduración, lo ganan en la calidad, cosa ésta que supera abundantemente las referidas pérdidas. El proceso de maduración del whisky cesa al ser embotellado.

La calidad del whisky se conoce por el olor o por el paladar. El perito en whiskies, para catarlo, coloca éste en una copa ahuevada, como las copas del vino de Jerez o como las del cognac Courvoisier y le agrega igual cantidad de agua, y agarrando la copa por la caña y dando al brazo un movimiento circular como hacemos con las tazas de café para disolver el azúcar que tiene cuando no tenemos cucharilla, lo revuelve hasta alcanzar una mezcla completa. También se conoce la calidad cubriendo la copa con la mano y agitando su contenido vivamente, a fin de que bañe la palma de la mano. La esencia que deja en ella, nos delata prontamente su calidad y aroma.

WHISKY CANADIENSE Y AMERICANO

Como ya conocemos la preparación y la elaboración del whisky escocés, no vamos, para no repetir muchas cosas de las que en ese capítulo llevamos dicho, a dar a conocer aquí todo el proceso de elaboración del whisky canadiense o americano.

El whisky canadiense, hácese, por lo regular, a base del grano de centeno. El que, al llegar a la destilería, se le escoge cuidadosamente, rechazando todos los que están averiados y aquéllos que no reúnen las condiciones que la calidad del whisky exige.

Aceptado por los expertos el grano, pasa por unos cernidores que lo limpian de la tierra y de todas las impurezas que contenga.

Después, es molido en molinos de piedra o acero, muy bien ajustados, a fin de que la harina salga pareja y sin trastornos de ninguna clase.

Nunca se muele más que la cantidad exacta que se necesita por día.

La harina de centeno así obtenida se mezcla con agua pura y se forma una masa, cocinándola en grandes calderas con alta presión, hasta que se vuelve uniforme y amalgama bien, para que suelte el almidón y el azúcar que contiene. Esas calderas cocinadoras, tienen medidas automáticas y se mantienen en ellas por todo el tiempo que se desee, un calor por arriba siempre del punto exigido por la destilación.

Aparte, se ha preparado la malta de cebada, en la misma forma que hemos visto que se prepara la elaboración del

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

whisky escocés, en el capítulo anterior, la que molida a su vez, se mezcla con la masa cocinada.

La malta contiene en sí misma un **onzymo** llamado **diastaso,** que convierte el almidón del centeno en azúcar. El almidón no puede producir alcohol, pero por medio de la levadura y la fermentación, transforma el azúcar en alcohol.

Mezclada, como hemos dicho, la masa cocinada con la malta, se pasa por medio de bombas a grandes tanques, en los que, añadida la levadura, se le deja fermentar. La levadura se compone de unos organismos vivientes microscópicos de una célula que se reproducen con asombrosa rapidez, los que tienen la misión de convertir todo el azúcar que encuentran, en alcohol.

La fermentación dura, alrededor de 72 horas, terminada la cual, se pasa la masa fermentada por medio de bombeo, al primer alambique, y después, al segundo, y ya tenemos el whisky canadiense listo para almacenarse en las pipas, barriles o cubas para envejecer y formarse con el correr de los años, bajo el control absoluto de las autoridades fiscales.

El whisky americano, preparado a base de maíz, sufre el mismo proceso que el del centeno, que dejamos descripto.

EL RON CUBANO

El aguardiente que se conoce por el nombre de **Ron,** es obtenido por la fermentación y la destilación, del zumo de la caña de azúcar o de las melazas producidas por las fábricas de azúcar de caña, más conocidas por Ingenios. Es, pues, el Ron, el aguardiente de la caña. Es incoloro en su origen y consigue los diversos colores que presenta, bien porque los adquiere con el envejecimiento, en los toneles de encina en que se conservan o porque se le eche caramelo para colorearlo.

El doctor Guillermo García López, miembro de la Universidad de La Habana y ex-Jefe del servicio de Bromatología del Ministerio de Salubridad de la República de Cuba, en un trabajo que presentó en el Concurso Médico-Farmacéutico sobre los productos de la Compañía Ron Bacardí, S. A., dice:

"Algunos industriales extranjeros han tratado de transportar melaza con el objeto de fabricar ron. Un hecho muy curioso demostró a ellos que el ron, con sus características físico-químicas, no podía ser obtenido de ese modo en Europa, pues sólo obtenían un alcohol etílico poco agradable. Verosímilmente, circunstancias climatológicas actúan en la fabricación del ron. En los países productores de la caña, las temperaturas elevadas, ejercen su acción sobre la fermentación. Los intentos de hacer fermentar en Europa, en sitios con tem-

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

peraturas altas, también han fracasado. Algunos han llegado a pensar, que además del carácter de la melaza y de la temperatura ambiente, otras causas pudiesen actuar sobre la preparación del ron, y así han hablado de posibles fermentos difundidos en la atmósfera de los países cálidos".

El aroma del ron es generado por las materias volátiles que contiene el alcohol etílico.

La elaboración del ron se hace en la época de la recolección de la caña, de diciembre a marzo, abril y mayo.

La melaza tiene una levadura natural que se adhiere como un polvillo gris o blanquecino a la superficie de la caña, al lado de los nidos, que es lo que actúa como fermento. Eso da lugar a que se produzca la fermentación como la del vino, ya conocida, sin necesidad de la intervención de fermentos artificiales, como los del whisky. La temperatura a que se manifiestan las cualidades fermenticias naturales de la melaza, es de los 30º a los 35º centígrados. Una temperatura más baja, da lugar a que ese líquido se malee, acidándose.

"La melaza de la caña —dice el doctor Guillermo García referido— es el residuo de la fermentación del azúcar de caña. Su riqueza en azúcar varía, según su procedencia. Su composición aproximada es la siguiente:

"Azúcar y glucosa	55 a 65 %
"Sales	4 a 8 %
"Agua y materias orgánicas	27 a 41 %

"Es precisamente ese azúcar o glucosa —dice el mismo autor— que al fermentar genera el aguardiente de caña. La melaza produce en su fermentación azucarada, los diversos cuerpos que acompañan al alcohol, dándole las cualidades del ron".

También se hace fermentar la melaza con levadura artificial. Esta levadura artificial suele prepararse con pasas no azucaradas, bagazo recién molido y miel. Muchas veces, para preparar ese fermento, se suprimen las pasas y se utiliza, en su lugar, el agua cargada de la materia de bagazo macerado y miel.

La fermentación continua —dice el doctor Guillermo García mencionado— se obtiene así:

"Una primera cuba que contiene: miel diluida a densidad de 1.055 a 1.060, a 25 grados; ácido sulfúrico a 68 grados. Levadura.

"Una segunda cuba con miel diluida a 32 grados y sin fermento.

"Cuando la fermentación de la primera es activa y ha perdido 3 ó 4 grados de azúcar se le mezcla poco a poco con el

contenido de la segunda. No se permite bajar la temperatura de 26°.

"Con dos cubas preparatorias es suficiente. Una, contiene el jugo; otra, alimenta las cubas de fermentación.

"Cuando la número 1 está llena, se divide su contenido con la número 2. No se deja correr el zumo preparado en la número 2, sino cuando está llena hasta la tercera parte con la número 1. Existen dos cubas de fermentación. Cuando las dos cubas están casi llenas se interrumpe la comunicación de la 1 con la 2 y se comunica la 2 con la 3; lo mismo se hace luego interrumpiendo la 2 con la 3 y comunicando con la cuarta, etc., etc. Se abandona luego a la fermentación 20 ó 24 horas. Una vez terminada la fermentación, puede iniciarse la destilación".

Igual procedimiento que el dado a conocer para fermentar la melaza, úsase para fermentar el zumo de la caña, que se llama guarapo. El ron obtenido de éste, es más fino y delicado que el de la melaza.

La graduación alcohólica del ron, es de 43 a 47% centígrados.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

EN QUÉ FORMA EL WHISKY CONVIENE MÁS AL HOMBRE

Por ser de gran utilidad para todo Cantinero, el presente estudio, lo trasladamos íntegro, a esta obra, traducido del inglés, por Robert McClintock e Hilario Alonso, en colaboración, del que es autor Donald A. Laird, químico del Laboratorio Rivercrest, de Hamilton, N. Y.

Desde los tiempos remotísimos en que por olvido, una mujer o un hombre, dejó algún grano en un recipiente humedecido, y naturalmente, por los efectos de la propia naturaleza de que se encontraba rodeado, se produjo la fermentación del mismo y se conoció a consecuencia de ello, el alcohol en sus formas mútiples, y el hombre se dió a beberlo y a sentir sus efectos y las sensaciones que se experimentan al día siguiente de haber consumido alguna cantidad de esa clase de espíritus, hasta nuestros días, nadie se dió a pensar en hacer alguna cosa o tomar alguna medida, para evitar los trastornos que ocasiona al organismo humano el whisky después de una orgía.

Yo no quiero que el hombre corriente se haya detenido a pensar en esas cosas, y menos, que por los males que siente al día siguiente, enmiende su conducta y trate de reformarse, no bebiendo más esa clase de licores; pero sempre supuse que los hombres de ciencia, al menos, deberían dedicar

algún tiempo para conocer qué hay en el grano o en el alcohol que origina esa sensación posterior de toda fiesta orgíaca.

¿No es una reflexión desfavorable y poco halagüeña de la naturaleza humana, que por siglos han aceptado eso como una cosa natural y normal, sin investigar la causa que origina esos trastornos y sin tratar de averiguarlos? Se supone, sin embargo, que existen hombres de ciencia verdaderos y de inclinaciones inquisitivas, que no estiman que pierden tiempo alguno dedicados a averiguar hasta las cosas más nimias que el vulgo considera indignas de su atención.

Mi inquietud curiosa —que por lo menos tiene una yarda de longitud— cuando se encuentra con algo que todo el mundo acepta sin discusión y a la cual nadie se preocupa de buscar una respuesta razonable y justa, que satisfaga las ansias de cuantos anhelan encontrar el por qué de muchas de las cosas que suceden —yo soy demasiado impaciente para esperar a que Ripley me dé a conocer las cosas en su "Créalo o no lo Crea"— me haría morir si esperara, y así, en vez de quedarme quieto a que me enseñen lo que los demás conocen, me pongo a investigar y a realizar experimentos para conocer especialmente, cuando la observación que hacemos a diario nos indica que los hallazgos que hagamos serán de gran valor para la mayor parte de mis semejantes.

Así, en junio de 1935, empecé a preparar los planes para realizar un raro experimento. Una gran cantidad de trabajos preliminares y la aplicación de los planes más mínimos, para llevar adelante el proyecto que me había propuesto, fué indispensable. Pues, jamás se habían realizado experimentos en seres normales, para encontrar las causas que motivaban nuestra investigación. No hemos podido, hasta el mes de octubre del año siguiente, a pesar de nuestra intensa dedicación, estar listos para realizar las pruebas en los sujetos humanos que necesitábamos emplear.

Cerca de 6,000 cuestionarios, tenía preparados en blanco para llenar. En esos cuestionarios, teníamos presente las diversas y múltiples funciones cerebrales, los estados temperamentales y las funciones musculares de cada uno de los hombres en que habíamos de estudiar.

Tenía que preparar y adaptar los instrumentos que colocaba a esos hombres para que registraran, durante el sueño, todos sus movimientos fisiológicos. Todas las pruebas tenía que tenerlas resueltas, por adelantado, para adquirir el dato, a fin de evitar errores y complicaciones, e impedir la confusión de las diferencias que pudiera haber de un día a otro, y de una a otra hora. Todo esto y mucho más había de ser cuidadosamente resuelto por mis auxiliares y por mí por adelantado, antes de decidirnos a continuar adelante en nuestras

pruebas e investigaciones. No nos precipitábamos en nuestras investigaciones, y no dábamos un paso adelante, hasta que no teníamos la seguridad del éxito y no obteníamos el resultado del plan trazado de antemano; se conservaba todo bajo un control absoluto para evitar una posible insensatez. Y antes de decidirnos a que el experimento pudiera realizarse. hemos hecho las pruebas en pequeña escala, sobre tres obreros regularmente empleados en el trabajo.

Cuando todas esas preparaciones nos demostraban que todo estaba listo para avanzar sin dificultades de ninguna clase, nos vimos en la necesidad de buscar un local apropiado para realizar el experimento. Era indispensable que ese local o espacio estuviese reservado de todas las influencias de la civilización, como el Almirante Byrd estuvo durante su solitaria vigilia en el Antártico, y que reuniese todas las comodidades, de tal manera, que los individuos sometidos a esas pruebas, no sufriesen trastornos ni malestares de ninguna clase, sino bienestar, complacencia, satisfacción, alegría. Naturalmente, nosotros hemos recurrido a la sierra Adirondacks, situada en el Condado mayor del Estado de New York, con menos población de la que arrastra un tren subway ordinariamente. Nosotros buscábamos una casa aislada en una montaña que reuniese las condiciones que deseábamos, hallándola al final. Resultó ideal, y a tal extremo, que se encontraba a 14 millas de distancia del ferrocarril más próximo. Allí hemos podido hacer todas las pruebas que necesitábamos con un mínimo de distracciones para trastornar a los hombres y al experimento.

El 17 de octubre de 1936, un camión cargado de utensilios y provisiones médicas que se necesitaban para el experimento, fué con nosotros a la montaña Adirondacks, donde nosotros dimos comienzo a convertir la casa en laboratorio. Un segundo cargamento de equipos científicos, fué llevado allí, también, pocos días después. Y el día 23 del propio mes, llegó el médico que había de tener bajo sus cuidados los detalles inmediatos de las personas en que se iban a realizar los experimentos, dar a conocer sus pruebas y vivir en constante contacto con ellos, y para ayudarnos a dar los últimos toques a nuestro nuevo y temporero laboratorio. El día siguiente, por la mañana, una pulgada de nieve cubría los alrededores de la casa, cuando partíamos para la Estación más próxima del ferrocarril, a recoger los diez hombres que habíamos escogido para nuestro experimento, que venían de la ciudad a pasar cuarenta y un días en la segregación de aislado laboratorio rodeado de denso bosque. Todos estos hombres sabían que iban a ser objeto de una experimentación, pero ignoraban la clase de experimentación a que iban a ser sometidos. Se les había hecho saber que no podían recibir visitas de ninguna clase, que no podían fumar, hasta que su sangre

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

y su corazón fuesen registrados de la manera que se necesitaba, cada uno de los días que allí permaneciesen, teniendo la obligación de recogerse o acostarse, a las once de la noche, y estar levantados y pesados todos los días, igualmente, a las siete de la mañana, aceptar las pruebas a que fuesen sometidos de pasear cuatro horas cada día por el bosque, y que los domingos, habían de realizar iguales cosas que el resto de la semana. Que no podían beber licor alguno, que no fuese el whisky que nosotros les diésemos tres veces por semana, guardado en botellas sin marca determinada. Pero nosotros no les hemos hecho saber los propósitos que perseguíamos con nuestras pruebas, para evitar cualquier juicio parcial o imparcial que ellos pudieran emitir sobre el caso.

Estos diez hombres habían venido a la montaña llenos de entusiasmo y alegría, a pesar de las esenciales restricciones a que iban a ser sometidos. Ellos iban a vivir por espacio de seis semanas, como los hombres debieran vivir en toda su plenitud. Y cada uno de ellos estaba preparado para vivir de esa manera. Uno de ellos era ingeniero; el otro, pintor; actor, otro; otro más, era abogado; otro, era jefe de importante industria. De todos ellos, ninguno era físicamente débil ni estaba acostumbrado a vivir una vida muelle y apoltronada. Todos eran fuertes, vigorosos, endurecidos por el trabajo y preparados para la lucha por la vida; gozaban de una salud perfecta.

Pero ellos parecían demostrar su incomodidad, al dejar esa mañana la suave y templada temperatura del pullman, para saludar el clima natural que les brindaba la campiña invernal en que se ambientaban, y que contenía muchos grados más frescos que ellos conocían en la ciudad de que venían. Uno de ellos, pie en tierra y entre la nieve, se quitó con la punta del zapato, la nieve que cubría uno de sus pies. Otro, juguetonamente, se la retiró con la punta de un bastón. La mayor parte de ellos se subieron, para abrigarse, los cuellos de los sacos. Y Eduardo, hundió sobre sus orejas el bombín con que cubría su cabeza, preservándose del frío. Una semana más tarde que la nieve había batido todos los records que conocíamos, los hombres no le daban importancia al suceso y se fueron a cazar venados unos, y otros, a pasear con skis. Dos de ellos, fueron a nadar. Y se encontraban tan a gusto con sus rudas y ásperas ropas de invierno, como se habían encontrado cuando yo había hablado con ellos, elegantemente vestidos, en el Club Harvard de New York.

Todas las mañanas, a las 7, eran pesados en ropas menores, por el médico.

Quince minutos más tarde, se reunían en el salón de pruebas, donde cada pareja de hombres tenía un departamento especial semiprivado y bien alumbrado. Por espacio de

tres cuartos de hora el médico, revisaba y anotaba las pruebas que obtenían los que se dedicaban a registrar el estado de cada uno de esos diez hombres y las distintas variaciones que sufrían. Después de eso, ellos salían al aire libre para realizar unos breves y vigorosos ejercicios. Entonces considerábamos que habían ganado ya su desayuno. No se les daba antes de éste, para evitar que los efectos que el desayuno pudiera producirles, fuesen atribuidos a cosa distinta. Esto es, necesitábamos que nuestras pruebas o experimentos se realizaran en completo estado de vigilia.

Terminado el almuerzo, no podían ir a cazar ni fumar. Había que hacer con ellos todavía, muchas pruebas. Tales como registrar la pulsación, tomarles la presión de la sangre, la respiración y otras cosas más. Y eso no era todo. Todos los días antes de almorzar y comer, había que llenar unos cuestionarios especiales y analíticos que revelaban sesenta y cinco distintos aspectos de sus temperamentos y del resultado de su naturaleza. Pues sospechábamos, que muchas cosas anormales que habíamos notado, aún persistían al mediodía y aún al día siguiente. Y esa nuestra sospecha fué confirmada.

Tres veces por semana y por las noches, tenían que realizar ciertos trabajos extraordinarios. Después de la última comida, se reunían en la sala, y como a las ocho y treinta de la noche, el médico traía una bandeja con unas copas de licor vacías, y con ellas unos frascos sin etiqueta alguna, repletos de whisky. A cada uno de ellos le daba una cantidad marcada. Esa cantidad estaba determinada por dos razones: Primera: por la cantidad que era costumbre que tomara cada uno. Segunda: por las consecuencias de las observaciones que habían obtenido el médico y el psicólogo en actos análogos. Se dejaba sin embargo tomar a voluntad el whisky, pero sin que éste llegara a ocasionar trastornos. Y se daba el caso, de que algunos, se encontraban satisfechos con cuatro copas; otros, con seis. Y con esos métodos, pudo llegar a saberse con exactitud, la cantidad de licor que necesitaba cada uno de ellos, esos días de trabajos extraordinarios. Y secretamente y con toda intención, siguiendo el plan propuesto del experimento, se les daba clase distinta de whisky.

Los whiskies que se usaban para esos experimentos, eran escogidos entre los más populares, así como Straight whiskies de diez y ocho meses de envejecimiento y de diez y seis años de elaborados. Se preparaba, también, por medio de una mezcla, una clase de whiskies que se obtenían de otros, que el que menos años tenía era de dos.

A nosotros no nos importaba el efecto que pudiera producir el alcohol sobre el hombre; lo que nos interesaba era conocer los efectos que producían o podían producir los otros elementos del whisky, congéneres del alcohol. Los conoci-

mientos farmacológicos alcanzados por nuestros experimentos, acusaban fuertemente a esos congéneres del alcohol —**aldebydes, furfural, fusel, aceite, alcohol análico, tanino**— como los causantes de los trastornos que ocasiona al organismo humano toda orgía alcohólica; esto es, los efectos que se sienten al día siguiente de haber ingerido alguna cantidad de licores. Y como nosotros usábamos whiskies en los cuales variaban los congéneres con las mezclas que hacíamos, podíamos comparar los resultados de los experimentos llevados a cabo al día siguiente, y así, medir el grado de los efectos de esos congéneres.

Las diferencias que se encuentran entre los congéneres que hemos mencionado en las distintas clases de whiskies son asombrosas. El análisis químico hecho en los whiskies usados en el experimento, por William S. Murray por los métodos que emplea la **Asociación de Químicos Agricultores Oficiales,** en cuatro clases de Rye whisky, obtenido en gramos por cien litros solicitado por mí es como sigue:

	Costo por litro	Aldebydes	Furfural	Fusel	Tannin
1.—Alcohol mezclado con whisky	$2.65	2.9	0.5	27.7	16.7
2.—Mezcla de whiskies puros	$3.40	6.15	3.4	114.7	46.6
3.—Whisky puro de 18 meses viejo	$2.00	4.25	1.0	76.4	35.39
4.—Whiskies puros de 15 años viejos	$7.50	22.0	3.1	195.9	55.9

El químico que realizó ese análisis, ignoraba las clases de whiskies que sometí a su examen. Y ese análisis transcripto, merece un estudio escrupuloso. Las cantidades son esencialmente las mismas que las reportadas por otros laboratorios y por otros químicos con anterioridad. Si nuestros diez hombres en los cuales ensayábamos nuestros experimentos, conociesen este análisis, no se hubieran prestado a ingerirlos para pasar por la prueba. Pero ignorándolo, cada noche, tomaban la cantidad que se les tenía destinada a las diez y media y acostábanse a las once. De camino para sus habitaciones privadas, hacían escala en un salón que ellos denominaban de **Los Trofeos,** tomando de los estantes, los dos jarros esmaltados que contenían sus nombres. Uno de esos jarros, era para depositar durante la noche las excrecencias uretrales. El otro, para recibir esas mismas excrecencias al levantarse. Estas materias nos daban más datos adicionales sobre los efectos de las varias cantidades de los congéneres del alcohol.

Día tras día esta rutina continuó durante seis semanas, hasta que cada clase había sido empleada durante cuatro no-

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ches distintas, y durante el día, mientras los hombres que nos servían de prueba, recorrían las montañas, los que estábamos al frente de los estudios que se venían haciendo, nos dedicábamos afanosos a chequear los cuestionarios que se llenaban a diario, para llevarlos tres veces por semana al laboratorio permanente donde se anotaba el desarrollo científico del experimento. Había cinco mil setecientas cuarenta hojas distintas llenas del cuestionario, clasificadas. Varas y varas de cintilla que había registrado el aparato que durante el sueño marcaba los estados de cada uno de los hombres que nos servían de experimento, se habían gastado y teníamos clasificadas también. Todas las anotaciones que se hacían, habían de ser hechas, de una manera exclusiva, por dos personas —por duplicado— para evitar posibles errores. Y todas las computaciones eran hechas, también, por dos personas independientemente una de otra.

De todo este trabajo, no penoso sino fascinador —pues nosotros estábamos gradualmente llegando a la respuesta de un malestar que los hombres habían soportado por años, pero que hasta ahora no se había hecho nada por evitarlo— hemos encontrado mucho más de lo que jamás hubiéramos sospechado de ese malestar. Nosotros hemos descubierto que esos trastornos posteriores a toda juerga, no sólo se hacen sentir por un dolor de cabeza. Existen otros muchos malestares sutiles que nos ocasionan los congéneres del alcohol y que son quizás los que mayores daños nos infieren a nuestra eficiencia y felicidad cotidiana. Los experimentos demostraron de una manera decidida, que las distintas cantidades de congéneres en las distintas clases de whiskies usados en las pruebas, hacen a las personas dormir de una manera distinta, y actúan, también, distintamente, y piensan y sienten, asimismo, de manera diferente. Y hemos encontrado de una manera inequívoca, que funciones tan importantes para el hombre como la del corazón y la de la digestión, son afectadas por las distintas clases de whisky bebido moderadamente, en una noche de expansión.

Por ejemplo: el movimiento del corazón y la circulación de la sangre. Los records obtenidos en estas observaciones, demuestran que la eficiencia cardiovascular, es notablemente afectada por los congéneres del alcohol. No quiero sostener con esto, que los congéneres del alcohol, son los causantes de las enfermedades cardíacas que sufren los hombres que gustan de beber licores. Los records solamente demuestran la eficiencia del sistema circulatorio de la sangre, después de haber tomado el whisky mezclado con alcohol que contenía menos congéneres, pero no tan bueno como los whiskies de más congéneres, como hemos visto en la tabla del análisis.

Había muchas menos señales de trastornos digestivos, de trastornos intestinales y de trastornos en la vejiga, después

de las mezclas que hacíamos de las clases inferiores de whiskies, cuando sometíamos a la experiencia a los hombres que teníamos a nuestra disposición, que cuando se les daba los whiskies de mejores calidades, que arrojaban mayor cantidad de congéneres del alcohol.

Y en cuanto al descanso, hemos encontrado menos insomnios en las noches que empleábamos en nuestros estudios, esas mismas clases inferiores de whiskies, que las noches que empleábamos las clases superiores de esos mismos licores. Las cintas que registraban los aparatos que controlaban los estados de los diez hombres, a través del sueño, mostraban un efecto interesante de esos congéneres. Las noches que bebían los whiskies de alta calidad, denotaban las cintas un estado de excitación e inquietud, en la primera media hora de sueño, de extraordinaria magnitud. Esta excitación e inquietud, son exactamente los mismos efectos que causan los narcóticos más crudos. Pasado este tiempo, los hombres se encontraban completamente anonadados, en completo estado de laxitud, como si estuvieran muertos.

Los records que se llevaban de la habitación de los **trofeos**, nos dicen algo más respecto al estado de los hombres en las noches que bebían los whiskies más caros. Esos días la cantidad de orina que se recogía era muy pequeña, precisamente, porque estando los hombres profundamente dormidos, no sentían los toques de esa llamada fisiológica. Y al levantarse ocurría otra cosa singular; las micciones eran cortas, prueba inequívoca de los mismos trastornos que hemos visto en el sueño. De todas las maneras, el sueño era más reparador, más tranquilo y más sereno, las noches que ingerían los whiskies más ordinarios.

Con esos efectos corporales, nos fué fácil encontrar las diferencias entre la eficiencia física ordinaria y normal de la vida del hombre, con la de los que toman más o menos cantidades de licores. Las pruebas de antes del desayuno, demostraban que los hombres podían controlar sus músculos con más exactitud las mañanas siguientes de haber tomado los licores de clase inferior, que las de las que habían consumido los licores de mejor calidad. Esto descubre el secreto, por qué un empleado del Banco, al manejar la máquina de sumar, sufre equivocaciones, y por qué el dependiente o el vendedor, al afeitarse cuando se levanta, se da cortes en la cara una y más veces.

En cuanto a los efectos mentales, las influencias de los congéneres alcohólicos, son más señalados. Los días siguientes de haber bebido el whisky que se considera más inferior, concentraban mejor la mente y hacían mejores cálculos y más rápidos, los hombres que estaban sujetos a nuestras pruebas, que los días siguientes que habían tomado los whiskies

Digitised by Jarrod M Brown & Anastasia Miller, 2009

superiores. La rapidez mental que disfrutaban nuestros hombres las mañanas siguientes de haber bebido los whiskies de baja calidad, era tan extraordinaria, comparativamente con la que correspondía a los días siguientes de haber bebido los whiskies de más alta calidad, que si hubieran trabajado toda la mañana, al mismo paso, podrían realizar antes de la hora del almuerzo, quinientas sumas más que en los días siguientes de haber tomado los otros licores.

En la exactitud mental, las diferencias obtenidas en las pruebas del consumo de esas dos clases de whiskies, fueron aún mayores. Otra vez los whiskies de inferior calidad, probaron dañar menos la mente de nuestros hombres que los otros. El record llevado de todos esos hombres, es la exactitud mental, en la atención y en los cálculos de la mente, nos dió un promedio de 97 2/10 por ciento.

Hay hombres que se sienten molestos porque determinados días les salen adversos la mayoría de sus proyectos y de sus obras. Nosotros, en nuestros estudios, llevábamos un record de esos estados. Tres veces al día los hombres llenaban los cuestionarios analíticos especiales dedicados a esas particularidades. Sus temperamentos poseían un promedio mayor de tranquilidad y de serenidad, contra las adversidades que se les presentaban, los días siguientes que bebían esa misma clase de licores de mayor inferioridad, que los días siguientes que les tocaba tomar los licores más ricos en congéneres del alcohol. Sentían, también, menos dolores de cabeza, evitando de esa manera los estados que ocasionan esa clase de afecciones.

Está bien claro que se sienten mayores trastornos al día siguiente de una noche de orgía, que los que se dan cuenta por lo general, las gentes que gustan de beber. No es solamente una incomodidad lo que siente el individuo que ha bebido, sino que siente una influencia física, mental y emocional sobre todo nuestro cuerpo. Cuanto más elevados sean los congéneres del alcohol, de los licores que se tomen, mayores son los efectos del malestar del día siguiente.

Eso es lo que nosotros hemos encontrado en ese grupo de hombres sanos, fuertes y vigorosos que hemos sometido a esa clase de experimentos, viviendo en plena naturaleza, bebiendo moderadamente, comiendo alimentos sanos y haciendo toda clase de ejercicios físicos. Y a pesar de que los daños que experimentaron después de haber bebido los whiskies de alta graduación de los congéneres del alcohol, aumentaron en peso, esos diez hombres, en todo el tiempo que estuvieron sometidos a nuestros experimentos un promedio de cinco y cuarto libras, y en presión de las manos, aumentó la fuerza que adquirieron, un promedio de trece y medio. De no haber vivido la vida que llevaron en todo el tiempo de la

Digitized by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

experimentación, y de no haber tomado el whisky que tomaron con la medida que lo tomaron, esto es, que hubieran bebido sin discreción, los efectos de los congéneres del whisky de mejor calidad, hubieran sido más señalados.

Ahora, ya nosotros sabemos algunas cosas sobre los resultados en los seres humanos, de los efectos que les producen los congéneres del alcohol en los diversos whiskies que beben, y no debe de haber excusa para no tomar los whiskies en las mismas condiciones que nosotros hemos hecho los experimentos. Creemos que todos cuantos beban whiskies, deben hacerlo para su bien, en las mismas formas que aconsejan estos experimentos.

LA GINEBRA

Unos años antes de la Era Cristiana, el cultivo de una planta llamada CORIANDER, fué introducida en China por el Empeiador Wu-Ti, pero no fué hasta fines del siglo XVI, que alguien tuvo la sagacidad de combinar las semillas de esta planta con JUNIPER BERRIES —Junípero en español— y raíces de **Angélica** y destilarlas con alcohol, dando como resultado el líquido conocido por ginebra.

Hace más de trescientos años, uno de los Luises —Rey de Francia— después de una suculenta comida, propia de un nuevo Heliogábalo, se sintió atacado por un agudo y grave dolor de vientre. Llamó en su auxilio a todos los médicos que rodeaban a la corte para que dictaminasen la enfermedad que padecía y la manera de curarlo, y les pidió, todo asustado, un remedio que prontamente aliviase sus cruentos dolores. Los médicos, sorprendidos, no sabían qué hacer ni cómo curar a su señor.

Pero el Conde Morret, hijo del Rey, aficionado a la química, como era costumbre en aquellos tiempos entre todas las personas dadas a los estudios, con el fin de encontrar el mistèrio que perseguían los alquimistas, de fabricar o crear el oro, que denominaban la **piedra filosofal,** recordó que él podría encontrar el remedio que necesitaba su padre, para curar su dolencia, entre las muchas preparaciones que su alquimia había ideado, y se dió a buscar o en hacer un preparado especial con sus retortas y alambiques o laboratorios.

En aquellos tiempos los vinateros franceses, ya usaban, para dar cierto **bouquet** a los vinos secos de la región de Anjou, la fruta del enebro. Parece que el Príncipe conocía esa clase de preparación, y sin duda alguna, sus efectos terapéuticos, y ni corto ni perezoso, cogió una cantidad de esa clase de vino y lo mezcló con otra cantidad de alcohol puro fermentado, que parece poseía en su laboratorio, creando de esa manera impremeditada, el primer Cotel "Martini" que se co-

noce. Él creyó que había descubierto un remedio eficaz para curar la dolencia que tenía postrado a la paterna real majestad. Y se lo dió a beber. De su eficacia no dudamos, aunque nada dice la historia, pero sí sabemos que su creación trascendió por todo el pueblo francés. De allí pasó a Holanda, de Holanda, a Inglaterra, y hoy, es popular por todo el mundo entero.

Los franceses al conocer los éxitos alcanzados por su Príncipe en la curación del dolor del vientre de su padre, con la composición o mezcla que habían hecho, pronto se dieron cuenta que había descubierto alguna cosa de utilidad. Ellos supieron que esa clase de medicamento o pócima, era agradable al paladar, y como bebida, pronto la hicieron popular. Todas las clases sociales la tomaban con gran placer, doliérales o no el vientre. Tenía por nombre esa composición o cotel, en aquellos primeros tiempos, **Genievre,** que es la palabra francesa con que se designa el enebro o junípero, que da la semilla o fruta con que se preparaba, para darle **bouquet,** como hemos dicho, a los vinos secos de la región de Anjou.

Pronto los prudentes pobladores de la Baja Holanda o Países Bajos, conocieron aquella composición, y agradándoles su sabor y la calidad de la composición, se dieron en beberla, también, dándole formas nuevas, por la agregación de otros frutos, para darle personalidad propia a lo que ellos fabricaban o preparaban, poniéndole por nombre a ese licor o bebida **Geneva,** que es la palabra o el nombre propio que pertenece, en holandés, al fruto del enebro o del junípero. Su bebida o licor, resultaba tanto o mejor que el de los franceses, que habían tratado de imitar o de superar. Y tal fué su calidad y tal su maña para prepararlo, que llegaron a imponer en todo el mundo, su bebida o licor **Geneva,** como veremos en las líneas que van a continuación.

Los holandeses tenían y tienen diversas colonias en América y Asia, tales como las islas de Manhattan, en New York; Curazao, la Cayena Holandesa —en América—; Java y Sumatra —en Asia—.

Y a esos territorios exportaron en abundancia, su bebida **Geneva,** aumentando la producción en gran escala.

La Isla de Manhattan, en realidad, fué comprada por ellos a los indios, por dos cajas de su bebida **Geneva** y algunas otras chucherías, que no valían en su totalidad, en aquellos tiempos más de veinticuatro pesos.

Al ver los ingleses la clase de negocios que era ya en aquellos tiempos la **Geneva,** para los holandeses, lo codiciaron y dijeron: **nosotros quisiéramos tener una parte de ese negocio,** y se dieron a estudiar la fabricación de esa bebida, añadiéndole alguno de otros frutos. El empeño de los ingleses,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

superó la industria del licor o bebida de los holandeses, como éstos habían superado la de los franceses. E incluyendo en la elaboración de la bebida **Geneva**, la cáscara de naranja de Sevilla, pudieron pronto hacer la mejor ginebra del mundo.

El licor **Geneva**, de fabricación inglesa, diéronle el nombre primero, de Jinny, y después, al correr de los años, apocopándolo, le quedó el de **Gin**, que tiene en nuestros días y que no es otro que el de ginebra. No viene, pues, como erróneamente suponíamos cuantos nos interesaba el origen del nombre de ese licor, como el de todos los conocidos en el mundo, de la ciudad de Geneva, en inglés, o Génova, en español, cuna hasta ha poco de la Liga de las Naciones y sede, algún tiempo, del famoso teólogo protestante, Calvino, que por disparidad de criterio con el teólogo español, también, Miguel Servet, descubridor de la circulación de la sangre, ordenara matarlo, quemándolo en una hoguera.

En los primeros tiempos, la ginebra se tomaba con gotas amargas, algo parecido a un cotel. Más tarde, se tomaba con unas gotas de limón, azúcar y un poco de agua gaseada. Así surgió el **Tom Collins**. Y la ginebra pudo venderse poco tiempo después, desde Hong Kong a Rangoon, del Cairo a Tokío y de Edimburgo a California.

La **ginebra**, es un alcoholato o alcoholaturo, espíritu o infusión de bayas de enebro. Se prepara con alcohol destilado de las semillas de las bayas secas o frescas del enebro común.

Siendo aguardiente de semillas casi el único producto alcohólico posible en los países del Norte, se ha debido pensar en aromatizarlo para poder aumentar su consumo, y se ha escogido con cierta razón el producto aromático más apreciado y abundante de las comarcas septentrionales.

Existen distintos procedimientos para fabricar la ginebra; pero en general, por la infusión de las bayas de enebro y la raíz de análica, se obtiene un líquido o mosto, que destilado con los principios volátiles de las referidas bayas, en una proporción muy variable, dan el licor que conocemos por ginebra.

También se emplean otros productos para la elaboración de la ginebra, tales como la harina del grano de la cebada y del centeno; el lúpulo de primera clase y jarabe y el agua común.

La ginebra en Holanda, bébese en la misma abundancia que se toma el vino en las regiones vitivinícoles de Francia, Italia y España. Y sobre todo, la ginebra **Schnapps**, que conocemos por aromática. Holanda es un país muy húmedo, y esa humedad estimula a los holandeses a tomar su ginebra seca, que se convierte en un antídoto contra aquélla.

Está demostrado científicamente, que la ginebra es una bebida muy diurética, que se emplea con mucha eficacia con-

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

tra el mal de la piedra que se forma en los riñones y es una gran profilaxis contra las fiebres palúdicas. Ejerce, asimismo, una gran acción estimulante en el cerebro.

LOS AGUARDIENTES

El **aguardiente,** es una bebida espirituosa, compuesta de agua y alcohol, que se extrae por la destilación de diferentes jugos vegetales, y especialmente del vino.

Muchos escritores modernos atribuyen la invención del **aguardiente,** a Arnaldo de Villanueva, y otros dicen, que antes que Villanueva ya había empleado el **aguardiente** para sus remedios, el florentino Mateo.

Arnaldo de Villanueva, español, médico y alquimista, nació por el año 1240 y murió en el 1313; se ignora el lugar de su nacimiento; se sabe que enseñó medicina y alquimia en París, Barcelona, Montpellier, y fué censurado por algunas proposiciones poco ortodoxas; fué maestro de Raimundo Lulio y buscó por mucho tiempo en la fusión de los metales y las combinaciones químicas el secreto de la **piedra filosofal.** Parece que fué el primero que extrajo, además del espíritu del vino, como hemos dicho, la esencia de trementina y los ácidos sulfúrico, muriático y nítrico.

Llámase **aguardiente,** en España, país en que se fabrica mucho y de muy variadas clases, a las bebidas alcohólicas y espirituosas, de una graduación de 48 a 60 centesimales, que conservan un sabor y aroma especial, y conforme con la materia de que proceden. Consíguese por la destilación directa de los líquidos fermentados que resultan de los mostos obtenidos de materias azucaradas: tales como la caña, frutas, bayas, raíces, etc., abundantes en azúcar. De la melaza, la glucosa, la miel, la leche, etc. De los líquidos fermentados logrados de los granos: orujos, patatas. Estos últimos, poco usados porque son de inferior calidad.

De todos los aguardientes conocidos, los más estimados y preferidos, son los que se originan de frutos azucarados y ácidos, con esencia, perfume ligero agradable, y de una manera especial, los de uva.

En dos grupos se dividen los aguardientes: de primera, los de uva; de segunda, los llamados aguardientes comerciales que imitan a los de uva y se sacan del orujo, de la sidra, de los granos, de las patatas, etc. Los aguardientes de uno y otro grupo, pueden ser anisados o secos, según se les haya añadido o no esencia de anís.

Antes de que se usase en los alambiques el areómetro, los aguardientes se conocían por estos nombres: Aguardien-

te de holanda. Aguardiente anisado. Aguardiente prueba de aceite. Aguardiente prueba de pólvora. Aguardiente prueba de sol.

El aguardiente de primera o de holanda, es el que tiene de 50 a 60º centesimales; el segundo o anisado, es el mismo de holanda cargado de aceite volátil de anís; el tercero que marca de 65 a 79º centesimales, se llama prueba de aceite, porque si se echa una gota de aceite de oliva sobre él, se ve a esa gota caer al fondo del líquido alcohólico; el cuarto marca de 85 a 90º, y se llama prueba de pólvora, porque pegado fuego a una mezcla de espíritu y de pólvora, se inflama ésta al acabar de consumirse el alcohol; el quinto se aproxima mucho al alcohol absoluto o anhidro.

Por los progresos alcanzados en las destilerías, han desaparecido estos nombres. Queda sin embargo el de holanda, que se continúa usando en la mayoría de los países.

En España, los aguardientes llámanse con ese nombre hasta la graduación de 60º centesimales; pasado de ahí, se les designa con el nombre de espíritus; si poseen esencia de anís, en disolución, se les designa por anisados; si están desprovistos de esa esencia, secos. Los aguardientes obtenidos de materias ajenas a la uva, se clasifican por industriales y por aguardientes de fábrica. Los alcoholes sacados de la casca o el orujo de la uva, llámaseles aguardientes o espíritus de orujo.

Los aguardientes, a veces, llevan el nombre de la localidad en que se fabrican. Ejemplo: Ojen, Rodas, Chincón, La Sierra.

Los aguardientes que se fabrican en otros países, llevan el nombre de la materia de que proceden: aguardiente de remolacha, de fécula, (cuando son preparados con patata, cebada, centeno, etc.) de frutos, de sidra.

Hay aguardientes que tienen nombres especiales: ron de Cuba, de Jamaica, que se consiguen de la fermentación de la melaza de la caña.

Las sustancias que pueden originar alcohol, se consideran primeras materias para la elaboración de aguardientes.

Las materias azucaradas, de sabor más o menos dulce, se pueden transformar, en mayor o menor tiempo, por medio del fermento en alcohol o ácido carbónico. A estas transformaciones se las denomina con el nombre de fermentaciones alcohólicas.

Los azúcares comprenden tres grupos: **glucosa**, que fermenta con facilidad con la adición del fermento; la **sacarosa** o azúcar de caña; y las **lactosas** o azúcar de leche, que no fermenta sino después de hidratarse; esto es, después de absorber agua para adquirir la composición de la glucosa.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Las materias primas que económicamente suministran azúcar fermentable son: Primero.—Los jugos azucarados de los tallos de la caña de azúcar, del sorgo, del maíz y del panizo; las raíces de la remolacha, de la zanahoria, del nabo dulce, de la fruta baya y de la grama; los tubérculos todos. Segundo.—Los jugos de los frutos de pepita: peras, manzanas, membrillo. Tercero.—Los jugos de frutas de hueso: ciruelas, guindas, cerezas, nísperos y sus congéneres. Cuarto.—Los jugos de los higos. Quinto.—Las bayas que comprenden estos frutos: uvas, grosellas, moras, frambuesas. Sexto.—Frutos de la tierra: melón, calabaza dulce y sus congéneres. Séptimo.— Melazas. Octavo.—La miel.

Existe otro grupo de sustancias que no producen la fermentación alcohólica directamente, pero se transforman en glucosa, que es fermentescible y puede originar alcohol. La formación del alcohol en estas sustancias comprende dos operaciones: Primera.—Transformación de la materia en azúcar, que es lo que se llama sacarificación. Segundo.—Fermentación del azúcar producido.

Las sustancias que durante esta serie de transformaciones pueden producir alcohol, son muchas; las principales son: fécula o almidón, la inulina, la liguenina, las gomas, el mucílago, la celulosa. Estas sustancias, lo mismo que los azúcares, no se emplean en estado de pureza o separadas de los vegetales o parte de los vegetales en que se encuentran, porque resultarían muy caras, por eso se emplean: Primero.—Las raíces feculentas: patata, pastinaca, casabe, rubia, dalis, asfodelo y batata, en las cuales se encuentran fécula, plextrina, goma, inulina, pectorina y mucílago. Segundo.—Los granos o semillas de los cereales: trigo, centeno, cebada, maíz, avena, arroz, en primer término, y alforfon, trigo sarraceno, mijo, panizo, sorgo. Tercero.—Los granos o semillas de cereales: lentejas, habas, guisantes, judías, castañas, bellotas. Cuarto.—la celulosa bajo sus distintos aspectos: serrín, paja, algodón, papel de lienzo, hojas.

La fabricación de aguardientes y alcoholes de las materias que forman el primer grupo, exigen las operaciones siguientes: Lavado y limpieza de la materia prima. División de ésta, reduciéndola a pulpa o rajas. Extracción de los jugos por presión o maceración para preparar los mostos. Fermentación de los mostos o su alcoholización. Destilación del líquido fermentado.

La elaboración de los aguardientes o alcoholes operados con materias sacarificables o materias que no fermentan si no se las somete a la operación de sacarificación, necesitan el siguiente tratamiento: Limpieza y preparación de la sustancia. División de la sustancia por rayado o trituración o cocción. Sacarificación para obtener los mostos. Fermentación

de los mostos. Destilación del líquido fermentado. (Llámase sacarificación, a la operación que transforma en azúcar fermentescible, la sustancia que ha de sufrir esa transformación para conseguir aguardiente, como hemos dado a conocer en capítulos anteriores).

La fermentación es el fenómeno por el cual el azúcar del mosto se transforma en alcohol.

Para favorecer la fermentación, ha de depositarse los mostos en lugares en que la temperatura oscile entre 25 y 30º centígrados y la presencia del fermento.

Terminado el proceso de fermentación, se procede a la destilación. Esta consiste en separar de la masa líquida, el aguardiente o alcohol.

El agua pura hierve a los 100º con presión ordinaria. El alcohol a los 78.4º. Aplicado el calor a una mezcla de alcohol y agua, al llegar a la temperatura de 78.4º, o poco más, se volatiliza el alcohol cuando el agua no empezó a hervir; condensando los vapores que entonces se producen, el líquido destilado estará compuesto del alcohol volatilizado y condensado y más la corta cantidad de agua que a esa temperatura se haya evaporado y lo que los vapores alcohólicos hayan arrastrado consigo mecánicamente.

Los líquidos fermentados que se someten a la destilación, para la obtención del aguardiente, contienen además del agua y el alcohol, otras sustancias que tienden a aumentar el punto de ebullición, lo cual hace que la masa líquida rompa a hervir a una temperatura intermedia entre los 78.4º y los 100º. El alcohol se volatiliza en mayor cantidad relativamente a la que tiene el líquido fermentado, de modo que en el líquido condensado se encuentra siempre el alcohol en mayor proporción que en el líquido a destilar.

El caldeo a fuego directo es beneficioso cuando se ha de destilar líquidos fermentados como el vino y cuando se quiere obtener aguardiente con olor y sabor específicos. La calefacción por vapor se usa cuando se quiere sacar alcohol puro o cuando se necesita destilar alguna sustancia pastosa.

Cuando las sustancias que acompañan a los productos de la destilación dan a éstos olor y sabor agradables, y no les comunican ninguna propiedad nociva, dichos productos se utilizan, desde luego, para el consumo, y son tanto más apreciados, cuanto más sobresale en ellos el aroma y el gusto mencionados. Tal sucede con los aguardientes obtenidos por la destilación de buenos vinos o de jugos fermentados de frutas aromáticas. Estos aguardientes de buen olor y gusto, pueden utilizarse como bebidas y no necesitan ser desinfectados ni rectificados, debiendo, precisamente su aprecio, a las sustancias extrañas que al alcohol y al agua acompañan.

Toda fermentación sacarina procede, además, del alcohol ordinario y ácido carbónico, de la glicerina, del ácido sucínico y otros productos; fórmase, además, y por virtud de fermentación homóloga otros alcoholes como el propílico, butílico, anílico y enantílico.

La fermentación de todo jugo que procede de frutos, produce ácidos como el acético, tartárico, paratartárico, cítrico, málico, etc., y éteres y sustancias bastante volátiles y olorosas.

Los líquidos espirituosos obtenidos por la primera destilación, deben dividirse en dos grupos. En el primero se incluyen aquéllos a los que las sustancias extrañas que contienen les da valor porque son de buen gusto y de aroma agradable.

Los locales en que se añejan los aguardientes, han de estar lo suficientemente aireados para que se manifieste en ellos la temperatura ambiente. Las vasijas o barriles, no han de estar cerrados herméticamente ni tampoco llenos del todo con el líquido alcohólico. Así envejecen más pronto y adquieren sus propiedades más recomendables, a consecuencia de la acción del oxígeno.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

VALOR TERAPÉUTICO DE LOS AGUARDIENTES

Para combatir las lombrices intestinales y de una manera especial, la solitaria, el doctor Raspail, recomendaba que se tomase por la tarde y por la noche, una copa de aguardiente alcanforado, más o menos diluido en agua, según los temperamentos, y que se hiciese después gárgaras con agua salada. Al exterior se emplea para los golpes, contusiones, torceduras, dolores, etc.

El famoso escritor español, Duque de Rivas, considerado como clásico, decía del aguardiente: "Para suavizar el pecho, lo mejor es un trago de aguardiente".

Y el celebradísimo comediógrafo español Bretón de los Herreros, decía, también, del aguardiente: "Con dos cuartos de aguardiente tiro veinticuatro horas".

EL ANÍS

Se conoce a la planta de anís en la botánica y en latín, por el nombre de **Pimpinella anisum.** Pertenece esta planta a la familia de las umbilíferas y a la tribu de las acumíneas. Es de tallo lampiño, de ocho o diez decímetros de espesor.

Sus hojas son acorazonado-redondeadas, lobuladas, hendido-aserradas, las del medio con lóbulos cuneiformes o lanceoladas y las superiores lineales enteras. Sus frutos son pubérentes. Florece en verano y se la considera originaria del Egipto. Cultívase mucho en España.

Los frutos del anís son tónicos y carminativos. Empléanse en la preparación de diversos medicamentos, y, de una manera especial en la elaboración de los aguardientes conocidos por anisados y diversas confituras. Extráese, también, de los frutos del anís, la esencia conocida por ese nombre.

La planta de anís crece espontáneamente en Turquía y en Egipto. Y se cultiva en abundancia en el centro medio de Francia, en la España central y sobre todo, en Andalucía, donde se la llama **matalahuva** y **matalahuga.** Su cultivo exige una tierra especial, suelta, caliza, fértil, sin terrones ni hierbas; el terreno ha de ser fresco, pero no húmedo y necesita para vivir lozanamente, agua de lluvia. El aroma y la calidad de la semilla, es mejor cuando se cultiva en tierras secas que en las de regadío. En los terrenos de regadío, la semilla es mayor, pero contiene menos aroma. Para sembrarla, que debe ser en barbecho y para distribuirla bien, se mezcla con arena. Se escarda la planta cuando ha alcanzado un decímetro de altura. Granada la semilla, cosa que no se verifica por igual en todas las plantas, se arrancan las matas y se ponen a secar a la sombra, donde se regranan, se sacuden y sueltan toda la semilla. Si el anís no es de buena clase, grana mal y se encuentra la hoja con la simiente, siendo necesario tenderla en lugares que circule el aire suave, para que, moviendo la semilla deje a ésta y separe el polvo, la hoja y cuanto no tiene grana.

En la Grecia antigua y en la Roma de los césares era conocido y usado el anís para hacer condimentos y preparar medicinas. Pitágoras, le atribuye propiedades para prevenir la epilepsia y favorecer el parto. Plinio, lo considera estimulante del sueño y da a conocer que evita la fetidez del aliento y da frescura y tersura al rostro. Galeno, lo clasificó como estomacal y carminativo, e Hipócrates, dijo que era un diurético y emenagogo.

En la medicina moderna estímase que el anís o el anís oficinal, es un medicamento excitante, digestivo, carminativo y antiespasmódico. La infusión de anís, la esencia o alcoholatura a dosis convenientes produce cierto estímulo y sensación de calor, aumentando la contractilidad gastrointestinal y las secreciones digestivas, de donde resulta una actitud digestiva mayor y la expulsión de gases. Su acción diurética se explica por la eliminación de la esencia de anís por los riñones. Corrige los dolores cólicos y los vértigos sin pesadez de cabeza que se originan por los estados dispépsicos. La esencia de anís, dicen los doctores Nothnagel y Rossbach, produce efectos parecidos a la trementina y como ésta es parasiticida. Popular es que las madres lactantes y las nodrizas, cuando los niños que crían padecen de cólicos, tomen el anís en infusión para que les desaparezca.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

El anís forma parte de numerosas preparaciones medicamentosas antiguas como el mitridates, el catolicum doble, la confección de Hamech, el electuario de Pryllioe, el agua general, el espíritu carminativo de Silvio, el bálsamo de azufre anisado, las píldoras balsámicas de Morton, la mixtura roja de Staudert, la mixtura antiespasmódica de Green y otros. La mixtura roja de Staudert, es popularísima en todo el oeste de Inglaterra para combatir los dolores del vientre.

El anís o aguardiente anisado que se conoce por todas las cantinas y bares, y que es originario de España, se prepara de esta manera: el aguardiente de mejor o peor calidad, más joven o más viejo, se satura con la esencia de la semilla de este anís de que aquí hablamos. Esta esencia es soluble en alcohol e insoluble en agua. Por lo tanto, cuanto mayor es la graduación alcohólica de un aguardiente, mayor cantidad de anís suele contener. El anisado se hace destilando la esencia al mismo tiempo que el líquido fermentado, o directamente con el alcohol o también, haciendo atravesar los vapores alcohólicos por un órgano especial donde está contenido el anís de cuya esencia se saturan aquéllos.

La precipitación lechosa que se produce en el anís, al echarle agua, es la precipitación de la esencia del anís.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

EL ANISETE

El **anisete**, es el licor que se prepara principalmente con alcohol, semillas de anís, azúcar y una cantidad variable de agua. Empléanse numerosas fórmulas para su preparación. El anisete corriente, se consigue con una proporción de 125 gramos de anís estrellado, 125 gramos de almendras amargas, 65 de lirio de Florencia en polvo y 125 de cilandro. Bien trituradas todas esas materias, se ponen en maceración con cuatro litros de alcohol y dos litros de agua, destilándose después para obtener cuatro litros de ese líquido, al que se le añade un jarabe preparado aparte con tres kilos de azúcar y dos litros de agua, mezclándolo bien todo, después; agregándole, por último, tanta agua cuanto se necesite para completar diez litros.

El anisete superfino que se fabrica en Burdeos —Francia— se prepara de esta manera proporcionalmente: 500 gramos de anís; 1750 gramos de badiana; 437 gramos de hinojo; 437 de cilandro; 450 de leño de sasafrás; 190 de té imperial y 10 de nuez moscada. Todas esas sustancias se trituran bien, hasta convertirlas en polvo. Ya así, se ponen a macerar en 38 litros de alcohol de 85 grados, por espacio de 14 ó 15 horas. Se le añade, después, 19 litros de agua y se destila y rectifica, hasta conseguir del todo 36 litros. Separadamente, se hace un jarabe caliente con 54 kilos de azúcar y 29

litros de agua, dejándolo enfriar. Ya frío, mézclase el jarabe con la preparación anterior y se le añade 50 centilitros de infusión de lirios y dos litros de agua de azahar. Realizadas todas esas mezclas, se le agrega tanta agua cuanta sea necesaria para hacer un hectolitro de líquido, filtrándolo bien, por último. En esas condiciones ya, puede consumirse.

Hay fabricantes de ese anisete, que para darle un carácter o **bouquet** particular o especial, cambian alguna de las proporciones expuestas de especias referidas por raíces de angélica, cáscara de limón o de naranja, antes de hacer la destilación y después de hacer la mezcla con el jarabe, poniéndole unos centilitros de agua de clavo, de canela y otras especias parecidas.

EL AJENJO

El **Ajenjo,** es una planta perenne, de tres o cuatro pies de altura, bien vestida de ramas y hojas, un poco felpudas, blanquecinas y de un verde claro, muy amarga y aromática.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Pertenece a la tribu o clase de las corimbíferas, de la gran familia de las compuestas, y al género artemisia, del que se distingue por la vellosidad de su **torus** o receptáculo. Habita en las regiones centrales de Europa, encontrándose particularmente, en los lugares incultos y áridos. Comprende dos especies: el **Artemisia arborescens,** que se cultiva en los jardines como planta de adorno, y el **Artemisia absinthium,** que es con lo que se elabora el licor conocido por **Ajenjo.**

Sus hojas y sumidas floridas, son usadas en medicina. Recoléctanse en la época de su floración, que es en los meses de julio y agosto, desecándolas en la sombra.

Los principios activos que tiene esa planta son: un aceite esencial verde, de olor muy fuerte, y dos materias amargas, una, nitrogenada y la otra, resinosa. Úsase en la medicina como estomáquico, tónico, antiácido, antipútrido, febrífugo, emenagogo, etc., y en farmacia, para la preparación de agua destilada, de vino, de jarabe, y para la preparación de la sal de su nombre, que no es otra cosa que un subcarbonato de potasa: en veterinaria como un antihelmíntico.

Con las hojas de esa planta se hace una preparación alcohólica, en la que están disueltos el principio resinoso y el aceite volátil de la planta, el que se aromatiza con esencias de badiana, de hinojo, de anís y con agua rosada, que llaman Ajenjo suizo, unos; Ajenjo francés, otros, y que es lo que conocemos en las Cantinas y Bares.

Este licor ha sido ensalzado como aperitivo y favorecedor de la digestión, tomándole un rato antes de las comidas. Debe tomarse en pequeña cantidad y mezclado con agua, para

evitar las cefalalgias, vértigos, etc., que suele producir, tomándolo en cantidades mayores.

En algunos lugares tienen la costumbre de macerar el Ajenjo con vinos flojos, a fin de darles más sabor y prolongar su conservación.

En el Norte de Europa, úsanlo en sustitución del lúpulo, para la fabricación de la cerveza, la cual adquiere con él, propiedades más embriagantes.

Se especializó en su fabricación, Henri-Louis Pernod, allá por el año de 1797 y le siguió su familia hasta nuestros días.

Henri-Louis Pernod, por el año referido, con el nombre de **Absenta** o **Ajenjo,** adoptó la fórmula de la bebida o licor que había creado un doctor conocido por el nombre de Ordinaire, el que, al probarlo los habitantes de los Pirineos y los Alpes, lo celebraron muchísimo, más que nada, por las maravillosas curas que efectuaba.

Ya hemos visto las cualidades curativas del Ajenjo, que como estomáquico, cura los dolores y afecciones diversas del estómago; en la farmacopea universal, esa planta, empléase como tónico, antiácido y antipútrido, febrífugo y emenagogo; si a eso agregamos que se prepara con esencia de badiana, de hinojo, de anís y de agua rosada, plantas con cualidades curativas diversas, se comprenderá por qué el Ajenjo, usado en los primeros tiempos como remedio curativo, se propagó con facilidad por toda la Francia, por Suiza e invadió la Europa y el mundo entero. El Ajenjo, además tiene cualidades afrodisíacas. Con tales condiciones se extendió más y más, enriqueciendo hasta más no poder, a la firma Pernod Fils, los más acreditados fabricantes de Absenta.

Pero vino la guerra del año catorce. La Francia de aquellos tiempos no procreaba con la abundancia de las épocas anteriores. Popularmente se consideraba que el Ajenjo, generaba, como afrodisíaco, la impotencia y que a eso se debía la despoblación francesa, generación tras generación.

El Director y Propietario de un pequeño periódico parisién, en 1914, inició una campaña contra el uso del Ajenjo, basándola en estos tres principios. Primero.—El Ajenjo es un afrodisíaco. Segundo.—El uso contínuo de afrodisíacos produce la impotencia. Tercero.—Francia es una nación de bebedores de Ajenjo. Cuarto.—En consecuencia, Francia, como nación estábase tornando impotente.

El miedo de todo francés a quedarse impotente y la histeria que generó la guerra, dió lugar a que esa campaña consiguiese toda la resonancia que perseguía su autor y a que triunfara ruidosamente. Y el día 16 de marzo del año 1915,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

por una Ley, el Pernod Fils y toda la clase de ajenjos, fué desterrado de Francia. Pero Pernod Fils trasladó su fábrica para Tarragona, España, donde continuó fabricando su Ajenjo.

Muchos países siguieron a Francia en la persecución del Ajenjo, por considerarlo contrario a los intereses nacionales, bajando muchísimo en todo el mundo el consumo de esa bebida.

Pasó la guerra y con ella vino la paz, y un miembro de la familia de los Pernod, creó la razón social conocida por Pernod Pere et Fils, que preparó un aperitivo que tenía casi el mismo gusto que el Ajenjo, pero era menos amargo y no contenía nada de Ajenjo, dándole el nombre de Pernod Anise. En 1920, un tal Monsieur André Hemard, fabricó un líquido muy parecido al Pernod Anise, y lo denominó **L'Amourette.** Los franceses lo tomaron con placer y encantados de ese licor lo siguieron usando con gran deleite.

Por el año 1928, la firma original de Pernod Fils, con negocios de nuevo en Francia, logró unir a los tres fabricantes de absenta sin ajenjo, en la Société des Etablissements Pernod. Su producto dominó de nuevo los mercados del mundo, llegando a vender en un solo año, 16,000,000 de botellas de ese producto.

Pero como, no obstante la ausencia del ajenjo en las bebidas y los licores franceses, los nacimientos franceses no aumentaban, sino por el contrario, decrecían, año tras año, creyendo el Gobierno de Vichy que presidía Petain, que esa bebida era la causante de la despoblación de Francia, por un Decreto, prohibió la fabricación de toda bebida que tuviese más de un 16 por ciento de alcohol. Las razones en que fundamentaba ese Decreto tan drástica medida, era que ocasionaba desórdenes nerviosos a todos los hombres y mujeres que consumían esa bebida, haciéndolos pelear, en vez de convertirlos en padres amantísimos.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

MODO DE SERVIR EL AJENJO

Para servir un Ajenjo clásico, se usa la copa especial fabricada para esa clase de servicio, con su correspondiente colador o gotero, de cristal, montado sobre la copa; sobre el agujero del colador, colócase un cuadradillo de azúcar; llénase, después, el colador de la tapa, con hielo frapé; seguidamente viértese sobre el hielo y el cuadradillo de azúcar, una onza y media de Ajenjo o del supuesto Ajenjo y una onza de anís, posteriormente. Por último, cúbrese y se llena el referido recipiente, con agua potable, y se deja hasta que pase a través del referido colador o filtro, para la copa, todo el líquido. Ocurrido eso, está listo para tomárselo.

EL PULQUE Y EL TEQUILA

La planta de que se saca el pulque, llámase maguey o agave americano; —**metl**, entre los aztecas— es una planta silvestre mexicana, abundantísima en determinadas regiones y de variadas clases. "Las palabras **agave** y **maguey** —dice el escritor Leandro J. Cañizares— no son mexicanas. La primera, que en griego significa admirable, fué dada a la planta por el sabio Linneo, sorprendido de sus extraordinarias características; y la segunda, la llevaron los españoles de las Antillas, donde según Zurita, (citado por Alfredo Zayas en su **Lexicología Antillana**) se llamaba así a un áloe de forma parecida al **metl**".

El maguey es una planta que suele levantar alrededor de dos metros. Su altura depende de su clase y de la riqueza de los terrenos donde se críe. "Sus hojas o pencas —dice Leandro J. Cañizares, ya referido— que también suelen ser de diferente anchura, y de una longitud hasta de dos metros, salen de una pequeña base o tronco, casi junto a la tierra, inclinándose en ligera curva hacia los lados. Son carnosas, acanaladas, dentadas en sus bordes y terminan en una punta aguda y muy dura. Cuando el agave ha llegado a su madurez, entre los siete y diez años, sobresale del centro un tallo vertical, recto y muy fuerte, que crece rápidamente y a veces alcanza una altura de cuatro o cinco metros, coronándose con flores blancas, amarillas y verdosas. Los nahoas llamaban a este tallo **xitli**, pero hoy se conoce vulgarmente por **jiote**".

"En varios lugares de la República —dice el mismo autor— crece la clase de maguey de que se extrae el pulque, que es producto más popular; pero las regiones en que más se le cosecha y en que también es mejor su calidad, son la meseta central y sus declives de clima templado, así como los Estados de Puebla, Hidalgo y Tlaxcala, siendo los pulques más afamados los de los llanos de Apam, en el segundo de dichos Estados.

"Sencillo al par que ingenioso —refiere el mismo autor— es el proceso tradicional de la fabricación del pulque. Cuando el tallo central está a punto de echar las flores en que remata, se le corta muy bajo, quedando, por consiguiente, en el cuerpo de la planta un espacio hueco como de tres o cuatro galones de capacidad, cuyas paredes se raspan con una cucharilla especial, para provocar el brote de la savia. Este receptáculo se llena, por efecto de tal operación, dos y hasta tres veces al día, de un líquido ligeramente dulce, fresco e incoloro, denominado **aguamiel**, que por exudación fluye de las partes raspadas, siendo extraído cuantas veces llene esa capacidad. Y como esto se repite durante un período de 3 a 5 meses, no es aventurado decir que cada planta puede pro-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ducir varios centenares de litros. La extracción del **aguamiel** la efectúa el **tlachiquero** (generalmente un indígena especializado en esta labor), por succión bucal, empleando una especie de tubo de calabaza o güiro estrecho y largo llamado acocote, y lo va vertiendo, sin que se ponga en contacto con la boca, en un odre o pellejo de carnero (semejante a los de vino que se usan en España) que el operador lleva a la espalda o coloca imediato a él, o bien en otra vasija **ad hoc.** Traspásase luego a depósitos especiales en los **tinacales,** donde a las 32 y 36 horas se fermenta, convirtiéndose ya en pulque, al cual se le suele agregar, para satisfacer los diferentes gustos, —y es lo que se denomina pulque compuesto— cualquier sustancia que mejore su olor y sabor, como limón, cáscara de naranja y aún huevo y especias finas".

La cantidad de pulque que se cosecha en México, es inmensa. Los magueyes pulqueros cuéntanse por decenas de millones. Sólo al Estado de Hidalgo se le atribuye la producción de 57 millones de litros de pulque.

"...En los tiempos prehistóricos —nos da a conocer Leandro J. Cañizares— el pulque o **neutli** no estaba al alcance del pueblo. Refiere el historiador Chavero, que aparte del Emperador sólo podían beberlo, como una gran deferencia, los nobles y los ancianos mayores de setenta años. Después de la conquista, perdió el pulque estos prestigios, democratizándose y generalizándose su uso. Y a fines del pasado siglo, debido a la abundancia con que se producía y a lo reducido de su precio —vi venderlo a tres centavos el litro— se hallaba al alcance de las clases más humildes de la sociedad..."

"No es muy precisa la historia del pulque —nos hace saber Leandro J. Cañizares—. En el códice Aubin y en el Jeroglífico de Sigüenza, que se conservan en el Museo de México, se ve cómo allá por el año 1251 ya se extraía del maguey el hidromiel y se libaba el pulque. Y acaso sea esta bebida aquella **especie de vino dulce hecho con aguamiel cocido y hervido** que según Fray Toribio de Benavente, conocido por **Motolinia**, bebían, siglos después, los españoles que fueron con Hernán Cortés, la cual, con la adición de un ingrediente llamado **ocpatli**, se convertía en un licor tan fuerte —dice el misionero— que embriagaba mucho a los indios, haciéndoles bestiales y crueles. Refiere la tradición mitológica mexicana —dícenos el propio autor citado en este capítulo —"que como cinco siglos antes de la conquista, Xochitl, la linda y dulce hija del noble Papantzin, ofreció al rey tolteca Tecpancaltzin, en plena corte, el blanco licor del maguey que ella y su padre habían descubierto, y que tal efecto produjo al soberano la belleza de quien tan exquisito néctar le ofreciera, que quedó prendado de ella, y al cabo de varios días de amoroso asedio, acabó por seducirla y raptarla".

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

De otra clase de agave conocido por **maguey manso,** se extrae un aguardiente de hasta 55 grados. En los Estados del Oeste y del Sur, cultívanse otros agaves de los cuales se extrae, por destilación, fuertes aguardientes que se conocen por los nombres de **tequila, mezcal** y **sotol.** El tequila, es bastante conocido en los bares de Cuba. Se inició su fabricación en el pueblo de su nombre. Es un aguardiente de alta calidad con el que se preparan excelentes coteles. Existen catadores de él que lo consideran superior al ron de Jamaica.

El **mexcal** —aguardiente también— se extrae del maguey llamado **mexcal.** El nombre de esta planta es de origen indio. Existe, también, otro aguardiente llamado **mezcal de olla,** del cual se consume menos que de los anteriores.

El **sotol,** es otro aguardiente que se fabrica en México, de inferior calidad a los anteriores.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

CONDICIONES TERAPÉUTICAS DE LOS AGUARDIENTES

..."Los fenómenos nutritivos —dice el doctor Guillermo García López, ya citado en esta obra— comprenden, especialmente, dos órdenes de procesos: los fenómenos de la asimilación y los actos de desasimilación, entre ambos se sitúa la nutrición orgánica. El alcohol es un cuerpo que es capaz de intervenir directamente en estos cambios. Su localización principal, en cuanto a su modo de acción ha sido hecha entre los alimentos. Esto ha hecho levantar opiniones en su contra, considerando que dicho cuerpo no se transforma en sustancia orgánica. Lo anterior es cierto, pero no por ello será posible negar que el alcohol, si bien es verdad que no desarrolla funciones de alimento de un modo directo, produciendo tejidos, puede actuar como alimento de ahorro. No ingresa como sustancia en la cédula, pero evita que esta sustancia se desgaste; no ingresa como producto de asimilación, pero disminuye la desasimilación. Además, como él es capaz de quemarse, genera calor. Este calor producido suple al que en un momento determinado tendría que desarrollarse a expensas de los alimentos en reserva y aún más, de los alimentos ya transformados en tejidos. En este sentido es un alimento energético. Existen en la economía funciones diversas que desarrollar y si el alcohol es capaz de disminuir el gasto, y **contribuir al gasto,** lógico es que por muchos autores y durante largo tiempo, haya sido incluído entre los alimentos de ahorro y entre los alimentos energéticos"...

"Entre el grupo —dice el propio Dr. Guillermo García López —de los que responden con perjuicios o enjuiciamientos superficiales, incluyo a los **refractarios,** que se oponen al uso del alcohol, argumentando los perjuicios orgánicos y sociales,

de la costumbre de ingerirlos en grandes cantidades. Confunden lamentablemente, dos hechos completamente distintos: el del uso terapéutico de las bebidas, consecuencia de su actividad a determinadas dosis, y el del abuso de las mismas, resultando su acción nociva a dosis no terapéuticas, sino intoxicantes. Si este modo de enjuiciar el alcohol lo aplicamos a otras drogas de gran actividad terapéutica, yo aseguro que quedaríamos desarmados en el tratamiento de las enfermedades y perderíamos los mejores fármacos. ¿Qué habría de decirse de la digital, estricnina, insulina, preparados mercuriales, etc.? La digitalina sería incluída entre los más activos tóxicos cardíacos; la insulina, entre los depresores de la glicemia, y definiríamos las muertes en hipoglicemia; los mercuriales, entre los tóxicos renales, etc. No debemos confundir la dosis terapéutica, con la dosis tóxica. No confundamos al alcohólico con el que usa moderadamente y hasta quizás por indicación terapéutica, los preparados alcohólicos. No quitemos a un desnutrido, a un diabético en ciertos días de dieta hipercalórica, a un hipoquílico, etc., la posibilidad de valerse de un producto muy útil, cuando sabe administrársela cuidadosamente. No paso por alto, igualmente, a los partidarios que exageran sin restricción el uso de los alcoholes. Confunden, podemos decir, también, el uso de las bebidas alcohólicas con su abuso. Caen en el mismo error de los refractarios, pero en el sentido inverso".

Un gramo de alcohol produce 7 calorías. Un gramo de grasa, produce 9.

El alcohol está clasificado entre los estimulantes circulatorios y actúa mejorando la circulación general del riñón, intensificando el consumo de oxígeno del mismo.

Del ron —que es un aguardiente como el cognac, coñac, brandy y whisky, dice el doctor Guillermo García López, ya citado— "1º Que es un estimulante del aparato circulatorio. 2º Que es un estimulante del sistema nervioso. 3º Que es un estimulante de las funciones digestivas, secretoras y motrices. 4º Que es un estimulante de las funciones respiratorias. 5º Que es un estimulante urinario, aumentando la diuresis".

Bien sabido es lo eficaz que son los aguardientes, para curar la diabetes, quemando el azúcar que elabora el páncreas.

El alcohol, en la edad madura, es un sedante de gran potencia. Dice sobre ese particular el doctor Guillermo García López, repetidamente citado: "Su poder de relajación de los vasos arteriales periféricos puede ser utilizado para hacer desaparecer las sensaciones perestésicas frecuentes en los viejos". Y Harlow Brooks, dice que es conveniente para los ancianos absténicos y arterioesclerόticos".

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

El alcohol, en sus diversas formas, ha sido y es muy usado para curar las congestiones pulmonares. Y cuando una persona coge un catarro, es general el uso, para suprimirlo, de un ponche bien caliente con leche, huevo, cognac, brandy, whisky o ron, canela y nuez moscada, al acostarse.

Sobre los ataques de la angina de pecho, dijo el Dr. White en 1931: "la más activa droga, después de los nitratos, es el alcohol; éste fué usado 100 años antes de los nitratos, y aún ahora, una onza a dos de ron, whisky o brandy, puede rápidamente producir la mejoría de un ataque de angina de pecho en pocos momentos".

"El alcohol —ha dicho el doctor Constantín Paul— activa la circulación periférica y estimula las fuerzas musculares. Aplicado en dosis moderadas, es un cordial".

"La acción estimulante y fugaz del alcohol —dice el doctor Alfredo Martinet—, es indudable para todo observador no cegado por la pasión ideológica de un antialcoholismo ciego y extremado".

El médico español Enrique Suñer Ordónez, hablando del tratamiento de la broncopneumonía en los niños, nos hace saber lo que sigue: "Tampoco se olvidará el empleo del alcohol en pequeñas dosis (vino de Málaga, Brandy, Champagne de calidad) como excitante cardíaco".

Las bebidas alcohólicas son recomendables para la curación de la **coqueluche, derrames pleuríticos, asma, bronquitis aguda, tuberculosis pulmonar, tifus, la vejez cardíaca, heridas internas y externas, enfermedades del aparato digestivo, vómitos de la gestación, gastralgias espasmódicas y como estimulante de las facultades físicas y mentales.**

Sobre los efectos de las bebidas espirituosas en las vías digestivas, dícenos el doctor Pauling en su "Manual de Terapéutica Farmacológica: "La ingestión del alcohol al interior y a dosis moderada, se manifiesta por un calor suave en la región estomacal, aumento de todas las secreciones —salival, gástrica, pancreática, biliar— y exageración de lo contractilidad de la túnica musculosa del estómago".

El médico J. B. Fonsagrives, en su "Tratado de Materia Médica", nos da a conocer lo que sigue: "El alcohol excita a su paso las secreciones mucosas de la boca, faringe, esófago y aún del estómago, produciendo al mismo tiempo en el centro epigástrico, una sensación de calor que irradia a toda la economía y que probablemente tiene su punto de partida, en una excitación particular del plexo solar".

El médico inglés William Stokes, en su "Tratado de las Enfermedades del Corazón y de la Aorta", expone lo que se expresa a continuación: "Cuando aparecen los signos de

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

debilitación muscular, cuando el corazón está debilitado, cuando, en fin, el organismo se halla en un estado de postración o en un estado de tifoidea, se prescribirá el uso del vino sin inquietarse de las condiciones físicas del corazón. Esta práctica puede usarse sin peligro y puede ser seguida de buenos resultados".

El doctor Joslin, hablando de la curación de la diabetes, se expresa de esta manera: "En ninguna enfermedad es más útil ni está más justificado el empleo del alcohol que en la Diabetes".

El profesor K. von Noorden, Director de la Primera Clínica Médica de Viena, nos refiere sobre el tratamiento de la Diabetes: "Como cantidad media para un individuo adulto, señalo media botella de vino de mesa y unos 20 ó 30 gramos de aguardiente. El alcohol toma parte en los cambios nutritivos, produciendo un mínimo de calorías casi igual al que corresponde a su combustión completa".

Lord Dawson, médico del rey Jorge de Inglaterra y miembro del Parlamento inglés, dice del alcohol lo que sigue: "da al cerebro cansado y recargado de trabajo, el descanso que necesita y predispone el ánimo para sentir el bienestar físico tan necesario al espíritu".

Y el médico, también inglés, R. Fielding-Ould, nos da a conocer: "Considero un mal para la sociedad, el que no se haga un uso más amplio y generoso del ron, cuyos valores en calorías nunca fueron debidamente señalados...; esta falta la atribuyo a la ignorancia general que aún prevalece a todo lo que se refiere a diatesis".

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

HISTORIA DE ALGUNOS CORDIALES

La pulpa de naranja, es consumida únicamente por las personas inexpertas. El jugo de naranja resulta estimulante y refrescante, cuando, de una manera especial, mezclado con la naranja, tomamos un **Bronx** cock-tail. El sabor y el aroma especial que contiene el jugo de la naranja, es originario de las cualidades físicas que contiene la corteza de la naranja. Como todas las frutas cítricas, la corteza de la naranja contiene realmente una gran cantidad de aceite aromático. Exprímase la misma y fácilmente se obtendrá los dones de ese valioso aceite que de una manera despreciativa lanzamos al basurero, después de extraerle el jugo que como refresco se acostumbra a tomar por las personas indocumentadas.

Los que fabrican el **Curacao** o **Curazao**, colonos de las Antillas holandesas, son más sagaces que los que se conforman con tomar el jugo de la naranja. Despreciando la pulpa con su jugo, estos colonos se dedican solamente a extraer las

cualidades graso-aromáticas de la corteza, despreciando como inútiles e inservibles, la pulpa y el jugo.

Los colonos de las Antillas holandesas, que se dedican a explotar industrialmente las materias que contiene la cáscara de la naranja, cortan aquélla en trozos estrechos y un poco alargados, dejándolos secar. Y, ya secos y en una sazón apropiada, los machacan y mezclan, poniéndolos en maceración con alcohol diluido en cierta cantidad específica de agua. Y cuando esa maceración llegó al estado de madurez indispensable que les señaló la experiencia, se separa el líquido de las sustancias sólidas y se somete aquél al proceso de la destilación. Este proceso es variado y complicado. Algunos destiladores suelen añadirle alguna cantidad de ron de Jamaica, para fortalecer y darle cuerpo al sabor de la naranja. Cualquiera que sea el destilador, y aún los particulares que elaboran esa clase de licor para el consumo familiar, emplean métodos especiales y particulares. Sin embargo, todas las variedades ésas, poseen, con especialidad, el aroma y el sabor propio de la naranja.

Los holandeses fueron los primeros, en el siglo XVI, en elaborar esa clase de licor, cuando su colonia, la isla de Curacao o Curazao, a dieciocho millas de las costas de Venezuela, pasó a ser colonia de Holanda, quitándosela a España. Hoy continúan fabricando ese licor, y mejor que nunca. Pero los franceses que se afincaron en Curazao y conocieron la elaboración del licor de los colonos holandeses, con su refinada cultura gala, se dedicaron a esa clase de elaboración, logrando refinar y darle un **bouquet** más delicado al histórico licor que se conoce por Curacao o Curazao, que lleva el nombre geográfico de la tierra en que se fabrica.

Ahora, todavía, en muchas partes de América, se está haciendo ese tipo de crema nacido en la isla de Curazao, en abundancia, imitándolo de una manera tan extraordinaria, que en el sabor, parece al de procedencia legítima.

Empero, el lector se sorprendería si supiera, que este licor, a pesar de sus condiciones tan exquisitas y tan estimulantes, así como los de cuantos otros cordiales conocemos, carecen todos del valor para los antiguos alquimistas que vivieran en nuestros días, quienes, siendo realmente hombres de gran inteligencia y de una extensa cultura, perseguían, como los brujos de la Arabia, de Alejandría y de la España morisca, preparar una especie de licor que encerrase en sí tales cualidades y condiciones tan extraordinarias, que como un elíxir de la vida la eternizase y la pudiera rejuvenecer constantemente, tomando un trago, convirtiendo a los Matusalenes en Casanovas, y como el Dr. Fausto, se acondicionaran a adueñarse de Margarita.

Digitised by Jared Brown & Anistatia Miller

Sería de gran conveniencia para la humanidad, que los tales alquimistas hubieran conseguido sus propósitos. Por espacio de más de mil años, investigadores pacientes se dedicaron a esa clase de estudios para descubrir tamaño misterio, sin lograrlo, pero a pesar de su fracaso, fueron esos soñadores y brujos alquimistas, quienes descubrieron y establecieron las primeras bases de la química moderna. Principalmente en las cremas con que nos solazamos después de suculentas comidas en toda clase de fiestas.

Los monjes y los abades de la edad media, también estaban iniciados en esa clase de búsquedas e investigaciones. Estudiando la botánica y haciendo experimentos con toda clase de hierbas y plantas, se dedicaron a cultivarlas en abundancia y a emplearlas en estados diversos para la curación de determinadas dolencias humanas. En esos experimentos llegóse a poner en maceración con aguardientes, plantas aromáticas con propiedades medicinales.

Cuéntase, que los primeros que se destacaron en esta clase de preparaciones, fueron los monjes de San Bernardo, quienes agregaban al aguardiente que elaboraban, esa clase de plantas aromáticas y medicinales, a fin de que los perros que tenían amaestrados pudieran llevar en auxilio de los que se extraviaban por las montañas cubiertas de nieve, no sólo el licor que les diese calor y fuerza, para resistir toda clase de sacrificios y poder realizar toda clase de esfuerzos para salvar sus vidas, sino el tónico medicinal y la infusión aromática que les hiciese agradable al paladar los tragos que se les invitaba a tomar por los nobles y protectores perros de San Bernardo.

Célebre en los monjes de esos tiempos que se dedicaban a esa clase de investigaciones y estudios, que pudiéramos llamar químicos, ha sido don Bernardo Vincelli, perteneciente a la comunidad de San Benedicto, que habitaba en una Abadía o Convento en Fecamp, en las costas de Normandía, cerca del Havre. Esos monjes preparaban o fabricaban una especie de licor o crema de coñac y plantas medicinales y aromáticas, al que dieron el nombre de la Orden religiosa en que militaban o profesaban. Ese licor fué uno de los cordiales más estimulantes que se conoce. Encierra en sí cualidades diversas: aroma delicado, fuerza estimuladora, sabor agradabilísimo. En suma, siendo preparado a base de miel de abeja, lleva en sí el aroma de infinito número de flores que liban las abejas que fabrican la miel.

El que los mortales podamos poseer en estos tiempos este licor tan grato, se debe a un golpe de suerte. En 1792, y durante la Revolución francesa, los buenos monjes de San Benedicto, fueron expulsados de sus celdas y perseguidos con dureza y ensañamiento, desapareciendo con ellos, el secreto

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

de la fórmula y el alambique que poseían. A consecuencia de eso dejó de elaborarse el licor por espacio de tres cuartos de siglo.

Pero un día, cuando la guerra civil Norteamericana agitaba los espíritus de cuantos habitaban en estas regiones ultramarinas, un caballero francés, Monsieur Le Grand, en su casa solariega, revolviendo papeles viejos de un antepasado que había sido Fiscal General de la Abadía de Fecamp, encontró, sorprendido, la fórmula secreta que había desaparecido hacía tiempo. Hombre discreto, evitó dar el espectáculo del famoso Arquímides, que loco de entusiasmo por el descubrimiento que había hecho, se lanzó a la calle gritando: **Eureka.**

Hombre práctico, Monsieur Le Grand, organizó una Sociedad Comercial y patentizándola, aseguró contra posibles imitaciones, la fórmula de su descubrimiento. Y, hoy, el Benedictine, es secularmente manufacturado en una destilería en Fecamp, siendo el edificio en que está radicada la misma, una revivencia del monasterio desaparecido.

En otra parte de Francia, donde está radicado el cuartel general de los Cartesianos, oculto entre las montañas de Grenoble, dióse a la luz el no menos famoso cordial que conocemos por **Chartreuse.** La fórmula rudimentaria de esta crema, había sido ideada y muy estimada por la familia d'Estrés, en el tiempo en que la famosa Gabriela d'Estrés se enamoraba del rey Enrique de Navarra, produciendo un gran revuelo social. Si fué ese elíxir el que dió motivo a tan trascendente suceso, y si como la poción que unió a los famosos **Tristán e Isolda,** fué origen a amores tan trascendentales, ese licor, como los señalados, no lo sabemos, pero si es cierto, que ocho años después de la muerte de Gabriela d'Estrés, el Mariscal d'Estrés, entregó la fórmula de la elaboración de ese licor misterioso, a los padres Chartreuses, de París, quienes, recibiéndola, la trasladaron a su cuartel general para que allí hicieran de ella lo que consideraran más conveniente. Los Jefes de esa Orden religiosa, recibieron con agrado tal obsequio, y con empeño, dedicáronse a elaborar el tal elíxir, haciendo toda clase de esfuerzos por mejorarlo. Por espacio de varias centurias, ese misterioso licor, fué ignorado fuera del cuartel general de los cartujos de Grenoble.

Un personaje inglés muy destacado, autor, viajero y acaudalado, que se llamaba William Beecford y de quien Lord Byron dijo que era el hijo más rico de Inglaterra, fué obsequiado, a propósito de una visita que hizo al referido Monasterio en 1778, con una copa de esa crema, que nunca había oído mencionar en parte alguna.

Escalando una escarpada loma por la que se subía al Monasterio y sintiéndose fatigado por el calor, se vió sorprendido cuando uno de los padres, sin hablar una sola palabra,

como establece la Orden de los Cartujos, le ofreció una taza de agua con elíxir, compuesto de numerosas hierbas aromático-medicinales, y dando a conocer incidentalmente, que el diluir licores con agua, no es moderno ni se comete con ello ninguna herejía.

Respecto a la vida de los padres Cartujos de Grenoble y su proverbial hospitalidad, vamos a dejar que nos hable el propio William Beecford:

"El padre que nos acompañaba, nos estaba sirviendo un delicado vino de Borgoña, cuando el coadjutor regresaba acompañado de dos miembros de la Orden, Secretario, el uno y Procurador, el otro, a quienes fuí presentado. Quien los hubiera contemplado, se hubiese sorprendido de la resignación plácida y satisfecha que manaba de sus rostros".

Es natural; sin tales bebidas no fuera posible esa clase de resignación, llena de tamañas satisfacciones. Esos dos cartujos, eran un ejemplo viviente y verdadero para inmortalizar y glorificar el licor que preparaban y consumían con gran delectación. Y sin duda lo inmortalizaron y glorificaron, perfeccionándolo y purificándolo, aumentándole los ya numerosos estimulantes que contenía y las cualidades medicinales profilácticas para los padecimientos hepáticos y algunas enfermedades de la piel muy corrientes en nuestros días.

Hace aproximadamente un siglo, ese elíxir —el Chartreuse Verde— se preparaba con no menos de cincuenta y tres ingredientes. Sus grados de alcohol, llegaban a la cantidad de 55. Y más tarde, apareció el no menos aromático compañero elíxir Chartreuse Amarillo, con la cantidad de cuarenta y cinco grados. Había también, hace una centuria, el elíxir blanco —Chartreuse Blanco— pero éste se perdió entre los otros dos.

Pero los esfuerzos realizados por los padres cartujos por superarse en la elaboración del Chartreuse Verde y Amarillo, les hizo olvidarse de la preparación y del cultivo del Chartreuse Blanco, que fué el primero que elaboraron.

En 1849, un grupo de oficiales del Ejército francés, destacado en la región de los Alpes, se acercó al Monasterio y solicitó albergue para defenderse de la crudeza del tiempo. Fué obsequiado por los afables cartujos, con su exquisito elíxir, quedando encantados del embriagador cordial que cataron en abundancia, haciéndolos soñar. Y esos oficiales fueron, los que lo pregonaron a los cuatro vientos y esparcieron su fama por todo el mundo civilizado. La desaparición del Chartreuse Blanco, es una lástima grande, particularmente ahora que los habitantes del viejo nido del néctar tan incomparable, fueron expulsados de la tierra en que vivían en 1901, y se vieron forzados a refugiarse en la ciudad de Tarragona, España, don-

Digitised by Gareth M Brown & Aristotle Miller, 2009

de gracias al dios Baco aún se elabora ese inimitable licor para deleite de los mortales que gustan y pueden catar tan delicado manjar.

Es de lamentar por la propia historia del licor Chartreuse, que no se encuentren recopiladas y guardadas unas muestras de todas las diversas fórmulas por que pasó en la evolución, en un Museo, desde el nacimiento hasta nuestros días, el actual elíxir de los padres cartujos, de la Abadía o Monasterio de Grenoble.

LOS CORDIALES O CREMAS

ADVOCAAT.—Varias son las marcas de la crema **Advocaat,** que se fabrica en Holanda. Compónese con yemas de huevo, azúcar y coñac, como la **Crema de Vie** que hemos conocido hace varios años por los Bares y Cantinas de nuestra Habana. Es amarilla y espesa como una nata o crema. No empalaga. Posee un 18% de alcohol.

ANISETTE FRANCES.— Es un licor o cordial claro y transparente, destilado, como hemos dicho en el capítulo del Anís y del Anisete, de la planta del anís, que se cultiva en el sur de España y que produce un aceite acre y picante, bueno para tomarle solo o mezclado en numerosos coteles y para hacer uno especial con él, que es como sigue: Tres partes iguales de Anisette, Whisky y Vermouth italiano. Con hielo, **bien batido, colado y servido en copa de coctel, adornado con** una cáscara de naranja retorcida dentro.

APRICOT. —Numerosas son las marcas que circulan por el mundo de Apricot. Esta crema, que la casa de Marie Brizard se ha especializado en elaborar con el nombre de **Apry,** es excelentísima. El elaborado por los aficionados y por los alambiqueros que tenemos por nuestra tierra, para engañar y explotar a los que lo toman, no se parece en nada a la opulencia de este licor holandés ni a la magnificencia del que se prepara por los franceses. Aún en América, aunque le pongan buen coñac, es imposible elaborarlo como en esos dos países, en que usan aguardientes para prepararlo, de primera calidad. Este cordial, lleva el nombre de albaricoque por la esencia que contiene de esa fruta, y a base del cual se fabrica.

BENEDICTINE.—De este cordial sólo existe una sola patente y nadie lo puede preparar más que los monjes de San Benedicto. Antes se preparaba en Francia; modernamente, en Tarragona, España.

La mezcla favorita de este cordial es como sigue: **Mitad coñac y mitad Benedictine.** No existe nada más delicado y exquisito, para después de una buena comida.

Digitized by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

CASSIS.—Numerosas son las marcas de crema de Cassis que circulan por el mundo. Mezclado con Vermouth y Amer Picón, en cantidades apropiadas, hacen un cotel aperitivo, incomparable.

La crema de Cassis se prepara con hojas de casis en infusión con alcohol de 85 grados y azúcar, destilándose después.

CHERRY.—El Cherry brandy es un licor elaborado a base de cerezas en el Condado de Trent, Inglaterra. Rival del Apricot Brandy. No se debe confundir con el Marrasquino de cereza. Es un licor fino, agradable al paladar.

El cotel especial de este licor es como sigue: Mitad Cherry y mitad vermouth francés. Bien batido con hielo en la cotelera, servido en copa correspondiente y rociado con unas gotas de marrasquino, no existe nada mejor.

COINTREAU.—Este famoso cordial es patentizado. Es una marca especial de Triple Sec. El Triple Sec es un cordial blanco, seco, parecido al Curazao. Es conocidísimo en todas las partes del mundo, por su gran calidad y delicado sabor.

CREMA DE CACAO.—Numerosas son las marcas de crema de cacao que existen por los mercados del mundo. Es un rico licor, dulce y agradable al paladar. Su mejor calidad se elabora con un cacao que se obtiene en una región especial de la República de Venezuela y tostado al efecto, con un grado especial. La semilla de Vainilla machacada con el cacao, con que se aromatiza, es adquirida en México. Este licor, cuando se quiere hacer una buena composición con él, se mezcla así: tres partes iguales de crema de Cacao, Ginebra Seca y Crema de leche. Bien batido, servido en su copa y rociado con nuez moscada, se le llama cotel Alexander, que hace suspirar y después de tomarlo, sonreír a las damas.

CREMA DE MENTA O PEPPERMINT.—Diversas son las marcas de Crema de Menta que existen, Verdes unas y Blancas, otras.

La Crema de Menta, prepárase y se destila de las hojas frescas de menta; más tarde se le vuelve a destilar y se la mezcla con sirope abundante. El verdor que contiene, especialmente atractivo en un vaso repleto con hielo frapé, subyuga y atrae. La menta blanca, sin materia colorante, es más inofensiva.

CREMA DE ROSAS.—Conócense varias marcas de esta crema. Este cordial es preparado con la esencia de rosas extraída en la fábrica de perfumes Grasse, situada en la Riviera francesa.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

CURAZAO.—Ya hemos dicho en el artículo anterior, dedicado a la Historia de Algunos Cordiales, que esta crema es preparada con la fermentación o cocción de la cáscara de la naranja mezclada con alcohol. Y que lleva el nombre de la región en que se fabrica. Es un licor amarillo y más dulce que su variante el Triple Sec. Usualmente se embotella en tarros o botellas de barro. Existen, además del Curazao Amarillo, el Rojo y el Blanco.

DRAMBUIE.—Esta crema está patentizada y sólo la elabora una sola firma. Es un whisky cordial escocés, preparado con un whisky envejecido durante veinte años, al que le añaden miel de abejas y varias hierbas aromáticas, originarias de Escocia. Según la tradición, el secreto de la fórmula de este cordial, fué llevada de Francia por un miembro de la escolta del alegre Príncipe Carlos.

EAU DE VIE DE DANZING.—Varias son las marcas de la **Crema de Vie de Danzing**, conocidas. El GOLD-WASER, es una mezcla de una docena de cremas y que realmente contiene copos de oro danzando dentro del líquido.

FORBIDDEN FRUIT.—Esta crema está patentizada. Su nombre en castellano es **Fruta Prohibida.** Está presentada en una globular y fascinadora botella dorada, que parece un Orbe regio. Su contenido es una sutil mezcla de crema de fruta, principalmente de frutas cítricas, con un fino coñac de la Champagne, como base. Se prepara en Norteamérica y tiene la distinción de ser la única crema Norteamericana que se toma en el extranjero. Es excelente para realizar con ella toda clase de mezclas.

GRAND MARNIER.—Esta crema está patentizada y es la única en su clase. Prepárase con una crema de Curazao mezclada con coñac de primera calidad y viejísimo.

Úsase como base para el cotel especial que se hizo para la boda del Príncipe Jorge de Inglaterra: Ese cotel se prepara así: Una tercera parte de Grand Marnier; dos terceras partes de ron Bacardí; el jugo de medio limón. Adornado con una cáscara retorcida de limón. Al cotel se le da el nombre de **Príncipe Jorge.**

LA GRANADINA.—Variadísimas son las marcas de Granadina que se conocen en los mercados. La Granadina es un jarabe sin alcohol, preparado con la fruta conocida por Granada. Su color es rojo vivo. Se emplea por los Cantineros para realizar tres misiones: dar color, endulzar la composición e impregnar de ese aroma al cotel o los coteles que preparan.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

KIRSCH O KIRSCHWASER.—Conócense varias marcas de **Kirsch.** Es una crema sin color que se prepara por la destilación, con cerezas silvestres, recogidas en el Bosque Negro, de Alemania y en los Bosques de los Vosgos, de Francia y en otros de Suiza.

KUMEL.—Existen varias marcas de esta crema conocida en todos los Bares y Cantinas de los países civilizados. Es una crema elaborada en la región del Norte de Europa, principalmente en Riga, preparada con alcohol de patatas, redestilada con semillas de cominos. Destácase de todas las marcas conocidas, el **Kumel Allasch.**

Para tomar un cotel verdaderamente señorial, preparado con esta clase de crema, se prepara así: córtase un limón en cuartos, de arriba a abajo. Con uno de estos cuartos de limón, enganchado en un tenedor de fruta, frótase el interior de un vaso de ponche, hasta que se ha humedecido el mismo. Después, llénese de azúcar. Hecha esta operación, vacíase el azúcar, dejando el vaso al adherirse el azúcar al zumo de limón, con una capa de la misma como si estuviese nevado. Seguidamente se echa en el vaso una copa de buen coñac y otra media copa de Kumel. Finalmente, llénese el vaso con champagne bien enfriado. Ese cotel se llama **Ruso.**

LICOR DE ORO.—Está patentizada esta crema y es única en el mundo. Este cordial se prepara con veintidós clases de flores, hierbas y semillas. Es ideal para las damas.

MANDARINA.—Múltiples marcas de la crema de **Mandarina,** ruedan por los Bares y las Cantinas del mundo.
Esta crema verdaderamente delicada, es preparada con naranjas mandarinas.

MARRASCHINO.—Son conocidas varias marcas de esta crema. Es preparada con una clase de cereza que se cosecha en la Dalmacia —Grecia—, conocida con el nombre de Marasca, de donde le viene el nombre a esa crema. Prepárase, también, por los franceses y holandeses en sus respectivos países. Pero el verdadero **Marraschino,** es fabricado en la Dalmacia.

ORGEAT.—Conócense varias marcas de este Jarabe sin alcohol. Es preparado con almendras. El **orgeat,** es una horchata. **El Orgeat cotel** o **Cotel de horchata,** se prepara así: media copa de ginebra seca; media copa de **orgeat** u horchata; una cucharada de jugo de naranja; unos trozos de hielo, bien batido y servido en copa de cotel. Es sabrosísimo.

OJEN.—Esta crema es sabrosísima. Se fabrica en España y es un sustituto eficaz del Ajenjo. Prepárase con hojas de Ajenjo, semillas de hinojos, anís y esencia de bardiana.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

En el artículo dedicado al anís, damos a conocer, cómo el Ojen, así como todos los anisados, se elaboran.

PARFAIT AMOUR.—Son conocidas variadas marcas de la crema **Parfait Armour** o **Perfecto Amor,** en nuestro idioma. Es una combinación acertadísima de varios cordiales. y un estimulante del amor.

PERNOD.—De este licor ya hemos dicho algo, en el artículo dedicado al Ajenjo. Es elaborado en Francia. Es el más acreditado sustituto del Ajenjo. Es preparado por tres distintas firmas con el mismo nombre, una de las cuales le da, además del nombre de Pernod, el de cordial **Veritus;** esto es, el verdadero licor de ese nombre.

El gobierno de Vichy, como hemos dicho en el capítulo referido dedicado al Ajenjo, prohibió su fabricación por las razones que en el mismo se dan a conocer.

PRUNELLE.—Conócense varias marcas de esta clase de crema. Es elaborada con la semilla de la ciruela silvestre, que se recoge en el Norte de Francia, embotellado, generalmente, en pomos o botellas de barro. Generalmente el valor de estas cremas, depende de la pureza del alcohol con que se destilan y de la naturaleza de las frutas o granos con que se preparan, rechazando todo ingrediente sintético. Si se preparan sin adulteracionse y de una manera honrada, se conservarán muchísimo tiempo sin perder sus condicoines inmejorables, aún permaneciendo destapadas las botellas en que están embotelladas.

APLEJACK.—Licor o cordial destilado de la manzana. Se le considera por la generalidad de las personas, como un brandy o whisky de manzana. Sus tres clases principales, fabrícanse en la ciudad de New Jersey (U. E. of A.).

ESPIRITU AROMATICO DE AMONIACO.—Este licor o espíritu amoniacal, es una fragante destilación de un gas incoloro, pungente y sofocante, obtenido de los cuerpos orgánicos nitrogenados, tales como el carbón, los huesos y la sangre. Su composición química es como sigue: **$NH3$**.

CREMA IVETTE.—Es un extracto o destilación de las flores que conocemos por violetas. Es un licor muy agradable al paladar y de un delicado aroma. Úsase, generalmente, para dar sabor deleitoso. a muchos de los coteles. Su perfume destácase sobre todos los cordiales con que se mezcla. Fabrícase en Francia. de una manera especial.

QUETSCH.—Este licor es fabricado en Alsacia. y se obtiene del jugo de una clase de ciruelas negras, que allí se cultivan.

CORDIAL.—Una especie de aguardiente francés. hecho a base de frutas escogidas aromáticas.

Digitised by JaredM Brown & Anistatia Miller 2009

GUIGNOLET.—Licor francés, parecido al cognac, elaborado con el jugo de las cerezas negras, en Bourguignon.

KORNBRANNTEWEIN.—Aguardiente alemán, del tipo del aguardiente español seco, preparado con malta de trigo.

TRESTER.—Otro aguardiente alemán, conseguido del orujo de la uva.

KATSCH.—Licor preparado en Alemania, sacado por la destilación, de la fermentación de la pulpa de la ciruela.

VODKA.—Es un aguardiente de fabricación rusa. Puede decirse que es la bebida nacional de Rusia. Se considera como la bebida de más alta graduación alcohólica que se conoce.

PRINCHE.— Licor ruso, preparado a base de vodka y yema de huevo. En el Occidente de Rusia, es muy estimado y apreciado.

POLINAIA.—Aguardiente ruso, fabricado a base de cebada, en la región de Odesa. Tiene las mismas cualidades que el whisky.

KWAS.—Licor o cordial ruso, suave, dulce, aromoso, hecho a base de centeno.

MOSTIG.—Licor griego, muy aromático y similar al Ojen español.

KIRSCHEGEIST.—Tipo de aguardiente preparado con ciruelas silvestres. Los huesos de las mismas machacados, le dan el amargor característico que tiene.

SVENSK PUNCH.—Excelente licor sueco, preparado con coñac y huevos.

BRANNVIN.—Aguardiente sueco, muy similar al que conocemos con el nombre de Chinchón o de la Sierra, de España.

HIDROMIEL.—Licor polaco, preparado a base de miel y agua, como su propio nombre nos lo indica.

PINKEL.—Licor de Noruega, preparado a base de fécula de patata.

HOMEBURG.—Cordial muy agradable, dulce y suave. Se fabrica en Noruega.

WISCHNEVAIA.—Elíxir fabricado en Lituania, a base del jugo de las cerezas. Es muy sabroso.

ARRAT.—Espirituosa bebida turca, preparada de la fermentación y la destilación del arroz.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DOUCICO.—Especie de aguardiente fabricado en Turquía, muy parecido al absinthe. Mezclado con agua, que es como regularmente se toma, sabe lo mismo que el kumel.

OCHO HERMANOS.—Tipo de anisado fabricado en la República Argentina. Es de gran consumo nacional.

RON NEGRITA.—Preparado en Jamaica, a base de la fermentación de la melaza de la caña de azúcar.

CHICHA.—Licor peruano, similar al pulque mexicano, pero mejor preparado. Existen otras clases de este licor. **Chicha de Jara,** sacado de la clase inferior de maíz. **Chicha Morada,** conseguido del maíz morado. **Chicha inferior,** obtenido del garbanzo. Este último aguardiente es lechoso y pastoso. Esos aguardientes se les endulza con azúcar quemada. La Chicha de Jara, poco dulce, se parece a la sidra. La Chícha Morada, préstase para toda clase de composiciones.

PISCO.—Es un aguardiente peruano.

HUARAZO.—Es un licor chileno sacado del arroz.

LAGBI.—Es éste un agradable licor fabricado en la Tripolitania de la fermentación del dátil.

ARAQUI.—En el fabuloso Egipto, es preparado este delicado y exquisito licor, elaborado con el jugo de los dátiles.

VAU DE KA.—Es éste un excelente licor preparado en el Transvaal, muy parecido al Benedictine. Es conseguido de la maceración y la fermentación de plantas aromáticas diversas, indígenas de ese territorio.

ALLASCH.—Admirable licor fabricado en Persia. Es suave, aromático y agradable. Obtiénese de la alcaravea, de la raíz de la angélica y de la corteza de la naranja, y se aromatiza con alcaravea.

SAC-CHIU.—Es un aguardiente fabricado en China, bastante fuerte y blanco. Sácase del arroz.

KAO-LIAU.—Otro fuerte licor chino, blanco, sacado de la fermentación del arroz.

LA-ME-KUE.—En castellano, ese nombre tan raro, quiere decir **Rosa Blanca.** Es un fino licor elaborado en la legendaria China, fuerte y blanco, sacado de la preparación del arroz.

KAVA.—Éste es un licor que se fabrica en las islas hawayanas; es fuerte, seco y picante, de mucho consumo en el referido archipiélago. Se saca de la maceración de la raíz de la planta que produce la pimienta.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BISLERI.—Esta crema, es preparada con varios vinos tónicos, de los mejores de Italia.

ELIXIR BACARDI.—Licor muy exquisito, fabricado en Cuba, a base de ron y ciruelas pasas.

COLORADO.—Licor preparado con cerezas y varias clases de frutas secas.

ESTREGA.—Licor muy parecido al Chartreuse amarillo, fabricado con aguardiente y plantas aromáticas, en Benevento, Italia.

TAFIA.—Licor que se consigue de la fermentación del jugo de la caña.

KIRSCH O KIRSCH WASER.—Fino licor que se prepara en los Vosgos, Suiza y Alemania, con guindas negras trituradas.

ARACH O RACH.—Aguardiente muy fuerte que se prepara en la India, con arroz fermentado y añadiéndole ámbar, o con savia fermentada de palma.

MARRASQUINO DE ZARA.—Que se prepara en la Dalmacia, con la fermentación de ciruelas y melocotones.

WETSCHKENWASSER.—Fino licor que se saca de una variación de ciruelas, en Alemania, Hungría, Polonia, Suiza, Alsacia y los Vosgos.

RAKI.—Exquisito licor preparado en Hungría, con ciruelas de todas clases.

HOLERCA.—Aguardiente de cebada y frutos, que se elabora en la Transilvania.

SLIVOVITZA.—Licor preparado en Bosnia, Austria y Hungría, con ciruelas maduras fermentadas.

KAKIA.—Licor fabricado en la Dalmacia con el orujo de uvas y sustancias aromáticas.

TROSTER.—Aguardiente preparado en las riberas del Rhin con el orujo de las uvas y gramíneas.

ARAKA, ARZA, ARKI O ARIKA.—Nombres ésos de agradable licor que preparan los tártaros con leche de burra fermentada.

BESSA-BESSA.—Una especie de ron de baja calidad que preparan en Madagascar con melazas impuras de caña.

MEXCAL O MEXICAL.—Aguardiente extraído de la savia fermentada del agave americano (pita), muy usado en México.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

CAHASA.—Licor del Brasil, sacado de la fermentación de la melaza de la caña.

SAU, SAMSHU, CAVU-CHOU, KUCIP.—Vino de chauhing y Saki, distintos nombres con que en China, Japón y Siam, dan al aguardiente que sacan de distintas clases de arroz fermentado.

KAO-LIANZ.—Aguardiente que se consume mucho en China y que sacan de la fermentación del sorgo.

SAKI.—Licor japonés que obtienen por destilación de la fermentación del arroz.

ALKMI.—Licor de alta graduación alcohólica, elaborado con savia de la palmera fermentada, preparado en Abisinia.

KOUMYS.—Licor que preparan los habitantes de la Tartaria con leche fermentada.

Los Cafres hacen un **hidro-miel** fermentado y preparado con leche, del que sacan un licor o aguardiente muy parecido al **Koumys.**

LAMBWINE.—Licor que fabrican los tártaros y los manchúes con carne de carnero, leche y arroz fermentado.

KEFIR.—Licor que confeccionan los montañeses del Cáucaso con productos que cosechan en esa región.

BODICK Y BROM.—Aguardiente que los malayos sacan de la fermentación del arroz, la cebolla y los pimientos, muy popular en toda la Malasia.

SLOE GIN.—Esta ginebra inglesa, se obtiene de la maceración en aguardiente, de la fruta silvestre o brava que da el espino y que se conoce con el nombre de endrino, pequeña, redonda, de color negro o azul profundo. Este fruto se da mucho en los montes del noroeste de España. Su nombre en inglés dió origen al cock-tail "Blackthorn" —negro espino—.

PREPARACIÓN DE TRES LICORES ESPECIALES

Para cerrar los capítulos que se refieren a los licores o cremas, vamos a dar a conocer la preparación de tres licores especiales para el hogar.

LICOR DE CAFÉ

Dos litros de leche. Un litro de alcohol de 90º centígrados. 6 limones verdes. Cuatro libras de azúcar blanca. Dos rajas de vainilla. Media taza de extracto de café.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Se hierve la leche con el azúcar y se deja enfriar. Se le agrega el alcohol, los limones partidos en cuatro partes, pero sin acabar de separar, y las dos rajas de vainilla, divididas en dos a lo largo. Se deja esa mezcla tapada durante doce días, agitándola durante dos veces por día; al cabo de los cuales se pasa por papel de filtro, y después de filtrado ese líquido, se le agrega media taza de café —extracto—, pasadas tres horas.

Realizadas todas esas operaciones, puede embotellarse y consumirse.

LICOR DE CIRUELAS

Un litro de alcohol de 90º centígrados. Dos litros de leche. Cuatro libras y media de azúcar blanca. Dos vainas de vainilla. 6 limones verdes. Libra y media de ciruelas pasas.

Se hierve la leche con el azúcar y se deja enfriar. Después se le añaden el alcohol, las vainas de vainilla partidas a lo largo, los limones cortados y las ciruelas pasas. Se tapa el recipiente y se deja durante doce días, agitándolo tres veces al día. Los limones se cortan como hemos dicho para la crema o **licor de café.** Las ciruelas pasas se ponen un rato en agua después de hacerles una ranurita al lado con el cuchillo, para que se ablanden un poco antes de echarlas en la leche.

Al cabo de los doce días, se pasa esa bebida por el papel de filtro, estando lista para consumirse.

LICOR DE NARANJA

Ocho naranjas, un litro de alcohol, un kilo de azúcar y canela en rama. Se eligen naranjas grandes y maduras; se limpian y se toma la parte de color de la naranja, separándola del hollejo blanco; se pone en alcohol a macerar durante diez días, con una astilla de canela; se prepara un almíbar con el azúcar y litro y medio de agua; se enfría, se cuela el alcohol, se mezcla con el almíbar y se filtra; se envasa, se tapa bien y se pone en lugar fresco. Cuanto más se añeje sabrá mejor.

LA SIDRA

La **Sidra,** es una bebida alcohólica que se obtiene por medio de la fermentación de las manzanas, peras o frutas del serval doméstico.

En los países donde se hace poco o ningún uso de esta bebida, se confunden generalmente las tres clases en el nombre de **sidra.** Pero allí donde su uso es general, cada una tiene su nombre especial, según la fruta de que se ha sacado.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Aunque nos es difícil dar la composición química de la sidra, por falta de un análisis exacto, podemos decir, sin embargo, que todas las sidras contienen los mismos principios, cuyas proporciones diferentes explican la variedad del sabor y aún del efecto de esas bebidas. De todos modos puede afirmarse que en todas se encuentra: azúcar en cantidad mucho mayor que en los vinos y las cervezas; alcohol, cuya proporción, según Mr. Branden, es de 8.97 por 100 de su volumen; mucílago o materia gomosa, en cantidad que varía según la especie y la edad de la sidra; un principio extractivo amargo que parece residir principalmente en el tejido celular y en la piel de la fruta, y que desarrolla muchas veces en algunas sidras un gusto desagradable; una materia colorante particular, que proviene, sin duda, de la maceración del hollejo y de la pulpa. Además de estos principios contienen las sidras gluten y albúmina vegetal, encontrados en las manzanas por Mr. Rourt y Mr. Berard, y necesarios para la fermentación alcohólica; ácido amálico, gas ácido carbónico, particularmente en las sidras fuertes, y varias sustancias salinas y terrosas.

En los análisis que se han practicado, se supone que las peras y las manzanas contienen exactamente los mismos principios; parece que Mr. Berard ha omitido tomar en cuenta el tanino o ácido agálico, cuya presencia se manifiesta casi siempre —dice don Nicolás María Serrano— "Cuando se cortan manzanas o peras, en el color negro que adquiere el cuchillo, y el ácido péctico o malato de potasa, los cuales sin embargo entran en la composición de todos esos frutos, según dió a conocer Berzelius. De otro de esos análisis resulta que las frutas recién cogidas no están en condiciones tan favorables para la fermentación como las que se han conservado algún tiempo, y que las blandas, es decir, las que empiezan a descomponerse, o sea, en el primer grado de putrefacción, son, a pesar de las preocupaciones de ciertos cultivadores, las menos aptas para la fabricación de la sidra, puesto que pierden no solamente el 29 por 100 de sus elementos, sino además el 2 por 100 de los que son necesarios para que se efectúe con regularidad la fermentación del zumo. Este efecto debe, según parece, atribuirse a la acción del aire en las frutas. Compuestas en efecto, de un tejido celular, que no constituye arriba del 2 ó 4 por 100 de su masa, y siendo su jugo una disolución de goma, azúcar, de ácido málico y de albúmina, sucede que cuando se deja madurar fuera del árbol, disminuye el peso de su parenquima, al paso que aumenta el de la goma y el del azúcar, y se concentra el jugo por el efecto de la evaporación del agua, por cuyo motivo tiene la fruta que arrugarse y disminuir de volumen. Debe, pues, desecharse absolutamente la fruta pasada ya, tanto por economía como para obtener una buena calidad de bebida".

Digitised by Jarrod M Brown & Anastasia Miller, 2020

Para que la sidra salga buena, necesítase que se vigile en el árbol la recolección del fruto.

Protegido cuidadosamente éste, llega a la completa madurez, que se conoce con facilidad por su olor agradable, su color amarillo, su caída natural del árbol y el negror de sus pepitas.

Las manzanas recógense durante los meses de septiembre, octubre y noviembre, conforme con la precocidad de sus numerosas variedades. Y en el período de su madurez, se recogen todos los días las manzanas que caen del árbol a fin de que, cuando se recojan, no se encuentren debajo del manzano, más que frutas sanas.

Para hacer la rècolección escógese tiempo seco y días bien claros, empezando la recogida a las diez de la mañana para terminarla a las 6 de la tarde.

De esta manera se recogen las manzanas: un hombre sube al árbol cuidadosamente y lo sacude, rama por rama, hasta que logra tirarlas todas; si quedara alguna, porque no estuviera bien madura, se la tira con golpes de pértiga suaves, procurando no romper los retoños del año siguiente ni magullar las manzanas que fermentan antes de tiempo y se pudren.

Algunos cosecheros de sidra meticulosos, para evitar que se magullen las manzanas con el golpe que se dan al chocar con el suelo, tienden debajo de los manzanos esteras o sábanas, para que las recojan en el aire. Pero este sistema es muy poco usado, por lo lenta que se hace la recolección y resulta casi imposible cuando cuentan las pumaradas con millares de manzanos.

Las manzanas, ya en el suelo, se recogen por especies y se colocan en sacos para transportarlas a los cobertizos que rodean el lagar, en donde se separan las distintas variedades, poniendo las agrias, a un lado; a otro, las dulces; las amargas, a otro; las tempranas, las maduras, las verdes, las medio maduras, de tierras fuertes, de tierras ligeras, de valles húmedos, de terrenos margosos, etc., en lugares distintos.

Las peras, divídense sólo en ásperas, ácidas, amargas y dulces.

Hechas las referidas clasificaciones o divisiones, cúbreselas con paja, para tenerlas a cubierto de las heladas.

La calidad del terreno influye en las sidras. Y es de tal clase esa influencia, que las tierras fuertes y elevadas, distantes de los vientos del mar, dan manzanas que producen una sidra encarnada, fuerte en alcohol y fácil de conservar; las tierras fuertes y de poco fondo, dan sidra de menos fuer-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

za y color y de poca conservación; los terrenos húmedos y los valles, dan a la sidra el sabor del suelo, con una gran propensión a descomponerse y poca fuerza, aunque sea espesa. En los terrenos ligeros y pedregosos y en los de la orilla del mar, las manzanas como los árboles, tienen poco vigor, y la sidra que con ellas se fabrica es floja y tuércese con facilidad. La de los suelos margosos, dan ese sabor a la sidra. Las de terrenos elevados y que contienen abundante cascajo y se encuentran expuestas al Mediodía, producen sidra delicada, ligera, sabrosa, muy agradable y rica en alcohol, que se conserva muchísimo tiempo. Influye, asimismo, sobre la sidra, la temperatura y los años lluviosos y de frío, que disminuyen el sabor de la fruta y la abundancia de su fruto.

Las sidras llamadas naturales —no gaseosas—, consérvanse dos o tres años, pasados los cuales, disminuyen sus cualidades, tornándose ásperas. Sin embargo, sidras de esta clase del Valle del Auge y de los alrededores de Caen, en Francia, necesitan varios años para que se puedan tomar.

La fabricación de la sidra es tan sencilla como la del vino. Su calidad depende de la fruta de que se haga y del modo que se fabrique.

Sácase el jugo o mosto de la manzana, triturándola de diferentes maneras. Llámase a esta trituración, molienda. La más general de esas moliendas, hácese de esta manera: En una solera vertical de 20 a 24 varas de circunferencia, hecha de granito o de cualquier otra piedra o madera. Sobre esa solera gira a una profundidad de una tercia, una rueda vertical de granito, de madera o piedra calcárea, de dos varas de diámetro sobre media de grueso, a la cual sirve de motor una caballería. Las ruedas de madera son mejores que las de piedra, porque no trituran las pepitas de las manzanas, que comunican al mosto un principio amargo, un aceite de un sabor poco agradable y el mucílago que es una sustancia propensa a alterarse.

Desde hace tiempo, en Normandía, Picardia e Inglaterra, se usan máquinas más perfectas, que se componen de especias de piñones o ruedas estriadas, de hierro colado, cuyos dientes, mordiendo unos con otros, cogen y estrujan las manzanas. Reducidas éstas a pedacitos como avellanas, las dejan en remojo de doce a 15 horas, a fin de que la pulpa coja un color rojizo, que le comunica el jugo. Ya así la pasta, sométese a fuerte presión, dentro de unos capachos de paja, esparto o cerda —esas prensas son parecidas a las que se usan para exprimir el orujo de la uva—. Cuando por esa presión queda bien seca la pasta u orujo, se saca de la prensa y se vuelve a triturar con un 25 por 100 de agua. Este jugo o mosto, mézclase con el anterior y forma la sidra más generalmente conocida.

El zumo obtenido no presenta siempre la misma densidad. Y es importante conocer esto, porque, cuanto mayor es el peso del mosto, tanto más materia azucarada contiene en disolución y tanto mejor sirve para la fabricación de sidras espirituosas y gaseosas o achampañadas, y por eso mismo de mejor conservación.

El mosto de las manzanas, se coloca en toneles o pipas, tapado el orificio con un trapo mojado. A los pocos días empieza la primera fermentación, que como la del mosto del vino, llaman tumultuosa, la que levanta el paño que la tapa y expulsa o expele varias materias susceptibles de fermentación, que poco a poco forman una corteza que no debe tocarse, para evitar que la sidra, con el contacto del aire, se agrie. Asimismo, tiénese el tonel constantemente lleno, porque la sidra en la pipa que no está llena, se tuerce con facilidad.

Para conseguir sidra de buena calidad, es necesario trasegarla después de la primera fermentación y otra vez, transcurrido un mes.

En algunas partes de Asturias, Normandía e Inglaterra, para conservar el dulzor de la sidra, se trasiega el líquido al reposar en el primer tonel y antes de fermentar, para toneles que se llenan completamente. Transcurridas 16 ó 18 horas, acércasele una luz al líquido, y si ésta se apaga, señal de que existe un principio de fermentación, se procede a otro trasiego. Renuévase esta operación a los cinco o seis días, y así, contínuamente, de tres en tres semanas, siempre que por medio de la luz se compruebe que el líquido va a entrar en fermentación.

Si se quiere hacer sidra espumosa o de champaña, se trasiega una sola vez el mosto de manzanas o peras, a un tonel, antes de su primera fermentación, donde para paralizar la fermentación del líquido se le pone una pajuela encendida o un poco de alcohol; a los seis o siete días y antes de que se manifieste la fermentación, se embotella la sidra, se tapa bien, se sujetan con alambre los tapones y se guardan las botellas en cuevas bien frescas. Pasados dos meses, esa sidra, puede tomarse como el mejor vino de champaña.

CONDICIONES TERAPÉUTICAS DE LA SIDRA

De las condiciones terapéuticas de la sidra mucho y muy bien se ha hablado por los técnicos y los profanos.

La sidra es una bebida muy refrescante, tónica, nutritiva, diurética y de las más saludables de cuantas se toman. Hauchecorne dice de ella, que de todas las bebidas fermentadas, es la más refrigerante, la más higiénica para consumir a todas las horas y de una manera especial, en los calores del estío.

El doctor Denis-Dumont, da a conocer las propiedades litotríticas de la sidra y proclama la inmunidad de cuantos la consumen contra las arenillas, el mal de piedra, la gota, el reuma y todas las enfermedades derivadas de estos padecimientos. El ácido málico que contiene es un diurético poderoso que activa las funciones de los riñones y expulsa todo el ácido úrico.

Empléase como un gran estimulante en todos los estados febriles; sobre todo en la fiebre tifoidea.

HISTORIA DE LA CERVEZA

La cerveza, es una bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica del mosto elaborado con cebada germinada, lúpulo, levadura y agua.

Muchísimas son las clases de cervezas conocidas. Una, lleva el nombre de **marzo,** porque se fabricaba en ese mes. Otras, que se cuentan por millares, tienen todas nombres diversos.

Conócese por cerveza doble, a la que es más concentrada que la sencilla y tiene cierto color que le da la torrefacción o el caramelo. Llámase cerveza fuerte, la que por concentración del mosto posee más alcohol. La cerveza que se prepara con mosto flojo, se clasifica como sencilla, porque se conserva en condiciones potables poco tiempo.

La mayoría de los pueblos, desde los más remotos tiempos, aún antes de que la historia señalase los hechos más destacados de la humanidad, se han dedicado a fabricar toda clase de bebidas alcohólicas. "Unas veces —dice la Enciclopedia Espasa— han empleado para ello materias azucaradas, como miel, zumo de palmeras o de pepitas, frutos, leche, etc., mientras que otras, se han valido de materias feculentas, obteniendo con estas últimas, cervezas. Corresponden, entre otras bebidas, al grupo de las cervezas, el **pombe,** o cerveza de mijo, de los indígenas africanos; el **soma** o el **haoma,** de los antiguos indúes o persas; el **sake** o cerveza de arroz, del Japón y de Formosa; la **hawa,** de los habitantes de las islas del Pacífico; la **chica** o cerveza de maíz, de las tribus indias de la América del Sur; el **kwas,** de los rusos; la **braga,** de Rumania; la **bosca,** de Macedonia".

"Antes de que los hombres se dedicasen al cultivo de los campos —sigue diciendo la **Enciclopedia Espasa—** se obtenían las cervezas mediante plantas silvestres; y cuando no se conocía aún el arte del alfarero, se elaboraba calentando los líquidos con piedras calientes. Este último procedimiento es todavía usado hoy en los países vascos en la industria lechera; actualmente se fabrican en estos países vasijas de madera

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

de una sola pieza donde se hace hervir la leche introduciendo en ellas piedras calentadas a una alta temperatura. Mediante procedimientos primitivos de esta naturaleza obtuvieron cerveza los letos, hasta últimos del siglo XVIII, y en la Carintia, aún se emplean hoy. Los indígenas de la América del Norte y los australianos, tostaban ya las semillas de plantas silvestres que empleaban para hacer más gustosas las bebidas alcohólicas, efectuando esa tostación, a veces, mediante piedras candentes; para iniciar la fermentación, se masticaba raíz de hawa, arroz en Formosa, maíz en el Perú y en Bolivia, los frutos de una leguminosa en la República Argentina, y se escupía la mascada en la vasija donde debía hacerse la fermentación. Aún hoy se sigue en algunos de esos países este procedimiento. La saliva sacarifica la fécula y tal vez proporciona el fermento alcohólico. En el Norte de Europa, la tradición o **saga** de **Kuasir** alude a un procedimiento análogo. En la Nubia, en algunas comarcas del Asia Oriental y en parte de Rusia, se emplean en la elaboración de la cerveza cereales previamente tostados. Para aromatizar la cerveza, se emplean diversas plantas, por ejemplo, las ramas de soma (tal vez sea la Ephedra vulgaris) y las de la **Calatropis proceras**, que se añaden en el Sudán y en Cordofán a las cervezas obtenidas con mijo y con las semillas de la Penicillaria hirsuta. En el Norte de Alemania, en Dinamarca, en Escandinavia y en Westfalia, aún en 1477, se añadía a la **cervesia manchorum** (Grutembier o Gruysembier) y también bayas de enebro; en América del Norte los retoños de la **Tsuga canadensis** (cerveza recomendada contra el escorbuto); en Irlanda y en Islandia, se usaron las semillas de la zanahoria silvestre. Todas estas materias fueron sustituidas luego por el lúpulo.

"Los egipcios —sigue diciéndonos la Enciclopedia Espasa— atribuían la invención de la cerveza a Osiris. Con los granos de la cebada obtenían la malta y otras especies y después lo dejaban fermentar. Esta bebida —zythos— estaba muy extendida en Alejandría en tiempos de Estrabón. Ciudad renombrada por su cerveza, era Pelusium en las bocas del Nilo. Plinio, menciona el uso de la cerveza en España, con el nombre de **celia** y **ceria**, y en la Galia, con el de **cerevisia** o **cervisia.** Según él, los habitantes de la Europa Occidental tenían una bebida elaborada con trigo y agua, con la cual se emborrachaban; la elaboración de esta bebida era algo distinta en la Galia, en España y otros países, recibiendo diversos nombres, aunque su naturaleza y propiedades eran las mismas; en España, particularmente, era tan bien preparada, que podía conservarse durante mucho tiempo. Probablemente la **cervisia** o **cerevisia**, **ceria** o **celia**, de Plinio, debe estos nombres a la diosa Ceres. Platón la llamaba **cerealis liquor,** esto es, bebida que se usaban en las fiestas de esa divinidad. Según Archiloco (700 años antes de Jesucristo), los frigios y los trucios, obtenían una bebida llamada **bryton** con cebada, aro-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller

matizándola con la raíz de la **Coniza áspera.** Los armenios tenían una bebida alcohólica que obtenían con la cebada, y en los ilirios y panonies se menciona una suerte de cerveza llamada **sabaja** o **sabajum.** Prisco (448 años antes de Jesucristo) cita una bebida hecha con cebada que los panonios llamaban **comum.** Esta palabra es anterior a la invasión de Europa por los hunos y parece que era ya usada en Panonia desde la época de la gran emigración celta en este país. Virgilio habla de bebidas fermentadas que usaban los pueblos del Norte en vez de vino. En las comarcas del Centro de Francia, la cerveza era una bebida popular en el siglo primero de la Era Cristiana, pudiéndose creer que su conocimiento llegó a los celtas desde España. Esta cerveza celta se ha mantenido en el Norte de Francia, en Bélgica e Inglaterra hasta hoy. El nombre de **cervesia** o **cervisia** (catalán), **cerveja** (portugués), **giarcusa** (retorrománico), cervoise (francés antiguo), viénele de la península ibérica, por no decir de España. Parece que en tiempo de César los romanos aún no conocían la cerveza; pero poco después ya la conocían, entre ellos, Diodoro y Tácito. En alemán antiguo se llamaba la cerveza **peor** y también **bior** y **pier,** derivándose esos nombres, según Grimm y Wackemagel, del latín **biber** o **biberis;** otro antiguo nombre alemán de la cerveza es **alu** **(alo, ealo),** que se ha conservado en inglés. El empleo del lúpulo se debe a los filandeses, siendo citado ya el lúpulo como materia para aromatizar la cerveza en el poema filandés **Kalewala.** En un documento del rey Pipino, del año 768, se habla por primera vez de huertos de lúpulo. En la Edad Media, probablemente, se elaboró por primera vez buena cerveza en los conventos. Santa Hildegarda, abadesa de Rupertsberg, menciona en 1079 el lúpulo como materia que se añadía a la cerveza; en aquel tiempo era frecuente el cultivo del lúpulo en Baviera, Franconia y Baja Sajonia. Poco a poco fué divulgándose el arte de elaborar la cerveza, pasando de los conventos, donde se distinguía la cerveza fuerte **(Parterbier),** de la floja **(Kofentbier** o **Conventhier),** al pueblo. En 1290 se dictó en la ciudad libre de Nuremberg un decreto disponiendo que en la elaboración de la cerveza se empleara cebada y prohibiendo el empleo de la avena, la escanda, el centeno y el trigo. En el siglo XIV se formaron los gremios cerveceros que eligieron como patrón al fabuloso rey **Gambrinus,** a quien se le atribuyó la invención de la cerveza. En el transcurso de la Edad Media, fué cayendo en desuso la cerveza en el Sur de Alemania, hasta que la cerveza del Sur de Alemania, más duradera y preparada, según mejores métodos, fué recobrando el terreno perdido. El duque Alberto V (1550-1579) envió a buscar la mejor cerveza de Sajonia y se procuró para su propio consumo cerveza de Eimbeck, de cuyo nombre se deriva el de la cerveza Bock de hoy. En 1591 se inauguró en Munich la cervecería de la corte **Hofbramhaus,** que desde 1614 elaboró excelente

cerveza, bien que solamente la vendió directamente al pormenor desde 1830. Desde el siglo XII se elabora en Alemania cerveza en conserva (Lagerbier); la de la marca de Brandeburgo fué la primera en adquirir gran nombradía; en 1390 la mayor cervecería era la de Zittau. En 1541 se elaboró en Nuremberg por primera vez cerveza blanca. En 1492 inventó Cristian Mumme, de Brunswick, la cerveza que llevó su nombre y que fué exportada hasta las Indias. La cerveza de trigo inventada en Inglaterra, fué exportada en cantidad, en el siglo XV, a Hamburgo, donde se preparó ya antes de 1520. Krut Broihann, que había sido mozo cervecero en Hamburgo, elaboró esta cerveza en Hannover en 1526, extendiéndose luego su elaboración en todo el Norte de Alemania. Después de 1572 se elaboró, también, en Berlín, donde se ha ido transformando hasta llegar a la cerveza blanca actual. En Inglaterra estuvo prohibido el empleo del lúpulo hasta el siglo XV, y no hace mucho más de un siglo que se prepara allí **ale** y **porter**. El **porter** fué inventado por el maestro cervecero Harwood, y a fines del siglo XIX era exportada a todas las partes del mundo.

"La industria cervecera —seguimos copiando de la misma Enciclopedia— debe los extraordinarios progresos que ha hecho en los últimos decenios, al celo que han tenido en aprovechar todos los descubrimientos científicos e industriales modernos con ella relacionados. Se han estudiado detenidamente las transformaciones químicas que se efectuaban en cada uno de los estados de los procesos de la obtención de la malta y de la elaboración de la cerveza, tratando de seguirlas en su marcha y dirigirlas. Se han introducido instrumentos de hierro y máquinas; se ha empleado el vapor como fuerza motriz; con las investigaciones hechas con la levadura, se ha adquirido gran seguridad en la manera de conducir la fermentación; y con el empleo de aparatos frigoríficos se ha conseguido que la fabricación de la cerveza fuese independiente de las variaciones del tiempo, y, al mismo tiempo se ha logrado con ellos el medio de manejar y tratar los líquidos fácilmente alterables, propios de esta industria, sin temor de que se alteren. A consecuencia de otra transformación de la industria, ha aumentado enormemente la producción, a la vez que ha ido disminuyendo el número de cervecerías. Las fábricas pequeñas no pueden competir hoy con las grandes; además, con los actuales medios de comunicación y de transporte, las buenas cervezas se conservan y pueden mandarse con facilidad a los más lejanos países y recónditos lugares. Durante el transcurso del siglo XIX, la producción media de una fábrica de cerveza, ha pasado de 700 a 2,800 hectolitros; la producción total ha pasado de 3 a 16 millones de hectolitros. En Alemania del Norte se obtuvieron en 1853, unos 4.2 millones de hectolitros, y en el año de 1896-97, cerca de 38 millones. Entre las grandes fábricas de cerveza, en 1901,

la fábrica Schulthein, de Berlín, elaboró 890,964 hectolitros; la Lowen, de Munich, 642,100; la Spaten, de Munich, 500,000; y la Schwechat, de Viena, 613,840. La extensión e importancia que ha adquirido la industria de la cerveza, y la necesidad de disponer de maestros cerveceros que la conozcan a fondo, científica y prácticamente, ha determinado la fundación de diversas escuelas y academias".

Cuba, en esta industria, a tenor con los habitantes que tiene, no va a la zaga de los países cerveceros hoy, por excelencia (Alemania, Austria, Inglaterra). Destácase con personalidad propia de una manera señalada. Estadísticas recientemente publicadas por la prensa, demuestran cuanto aumenta, año por año, el consumo de la cerveza en Cuba. La **Tropical**, La **Polar** y **Hatuey**, son un ejemplo indiscutible. Centenares de miles de hectolitros, salen todos los años al mercado y son consumidos por cuantos vivimos en Cuba. Hoy, la cerveza extranjera es rara la que se vende. El capital cubano que salía antes para enriquecer a los cerveceros ingleses, alemanes, checoeslovacos, mexicanos, etc., se queda en la República para distribuirse entre los miles de obreros que de la elaboración, de la venta y de la propaganda de ese producto, viven con relativo bienestar y comodidad.

Los cerveceros cubanos, a quienes celebramos por su industriosidad e inteligencia, han sabido descubrir un tipo de cerveza nacional propio para el clima y el gusto de cuantos aquí vivimos, grata al paladar, de graduación alcohólica reducida, que es casi un refresco y sin embargo, vigoriza, fortalece y hasta engorda. Tiene la propiedad alimenticia integral de todas las cervezas, pero se eliminó de ella aquella parte dañina para el clima que tienen todas las cervezas fuertes o dobles, cuales la alemana e inglesa, por la densidad de su cuerpo y la alta graduación alcohólica que tienen.

ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

La cerveza se fabrica con cuatro materias diferentes: cebada, malta, lúpulo, agua y levadura, sometidas a diversos procesos de elaboración, que daremos a conocer en el presente capítulo.

La cebada que se emplea en la fabricación de la cerveza, tiene que ser escogida y de la mejor calidad; ha de estar libre de impurezas y los granos han de encontrarse enteros y sin defectos de ninguna clase. Su recolección ha de hacerse a la hora en punto de su madurez.

El lúpulo destinado a la preparación de la cerveza, ha de juzgarse por la procedencia, el perfume, la forma de los conos, el aspecto de las brácteas y del lupulino, el color. Los

lúpulos más estimados son los de Saaz —Bohemia— y el de Spalt —Baviera— siguiendo después los de Alsacia, Borgoña y Bélgica. En España, el lúpulo crece libremente en numerosas comarcas y no se utiliza para la cerveza. El perfume del lúpulo se percibe frotando los conos con las manos.

La levadura que generalmente se usa para la preparación de la cerveza, es el **Saccharomyces cerevisiae,** en sus dos variedades: **levadura baja** y **levadura alta.** La primera hace fermentar a temperaturas comprendidas entre cuatro y 10 grados centígrados; la fermentación dura de ocho a diez días y, durante ese tiempo, la temperatura va aumentando de grado y medio a dos grados y medio; la levadura vieja como la recién formada, se deposita en el fondo de la cuba de fermentación entre los doce y los 25 grados centígrados. Las células recién formadas suben a la superficie del líquido y forman una capa de espuma. Además de la Saccharomyces que determina la fermentación principal, existen a veces en los líquidos que fermentan otros microorganismos que producen fermentaciones secundarias o menos intensas; estos otros microorganismos, son por su parte las levaduras llamadas salvajes, y por otra, las bacterias del ácido láctico, del ácido butírico y del ácido acético. Como estas fermentaciones secundarias o accidentales pueden ocasionar graves inconvenientes y serias perturbaciones en la elaboración de la cerveza, es preciso cuidar que las cubas en que se efectúa la fermentación estén muy limpias, lo mismo que todos los utensilios empleados en la fabricación de la cerveza.

El agua, ha de ser potable y de primera calidad.

La **malta,** es la cebada sometida al proceso de germinación hasta llegar a obtener el máximo de diastasa. En el capítulo dedicado al whisky, hemos dado a conocer ya cómo se prepara la **malta** o se germina la cebada. Para detener la germinación se tuesta la cebada germinada, que recibe entonces el nombre de **malta tostada** o simplemente malta. La cebada germinada, antes de tostar, se denomina malta verde. La consecución de la malta se efectúa en las mismas fábricas, en que se convierte después en cerveza o en establecimientos separados, dedicados exclusivamente a este objeto, llamados **materias.**

Para que germine la cebada es necesario remojarla, hasta que absorbe cierta cantidad de agua; pónese en maceración, con agua en depósitos de piedra, madera, cemento o metal; lo más corriente es en depósitos de palastro, esmaltados interiormente y de forma cónica. Los granos vacíos o defectuosos, suben a la superficie y se pueden separar con facilidad; los buenos fondean. Se renueva el agua con frecuencia, porque la misma disuelve materias extractivas de sabor amargo y desagradable contenidas en la cubierta de los

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

granos que fácilmente se alteran y entran en putrefacción. Transcurridas de 48 a 100 horas, la cebada ha absorbido el 48% de agua aproximadamente, que es la indispensable para que germine, aumentando de un 18 a un 24% de su tamaño y perdiendo el 2% de su peso en sustancia seca.

Dejada escurir la cebada remojada, se lleva a las salas o lugares llamados de germinación, el piso de los cuales se acostumbra a tener bajo el nivel del suelo. La temperatura de las salas de germinación ha de ser constante de 8 a 15 grados, y estos locales deben estar bien ventilados. La cebada mojada es extendida por el suelo, formando una capa de una altura aproximada de veinte a treinta y cinco centímemetros, removiéndola con una pala de madera, cada seis horas, primero; después, cada ocho horas. La cebada se seca en la superficie y pronto aparece un punto blanco de donde salen las **raicillas**; más tarde aparece el **tallecito** o **plúmula.** Desde que aparecen las raicillas se tarda algo más en remover los montones para que la cebada tenga ocasión de calentarse algo y la germinación se acelere. Este aumento de temperatura determina una evaporación de agua que se condensa en la parte superior del montón. Se expresa este fenómeno diciendo que la cebada suda. Los encargados de remover los montones cuidan de que todos los granos germinen unánimemente; esto es, que la germinación no se presente primero en unos que en otros. En la germinación se forma diastasa y ésta solubiliza una parte de las materias albuminoides de los granos de la cebada, que convierte parte de la fécula en productos solubles y también transforma algo de celulosa en compuestos solubles. Esta transformación de materias insolubles en solubles, hace posible el desarrollo del germen, proporcionándole las primeras materias necesarias para la vida. Cuando la raicilla ha adquirido cierta longitud y principia a desarrollarse la plúmula, es cuando el grano de cebada ha adquirido el poder sacarificante máximo; desde ese momento el poder va decreciendo si continúa la germinación. Por ese motivo es interrumpida cuando las raicillas tiene una longitud de 1.25 a 1.5 respecto de la de los granos. La germinación dura de 9 a 10 días; la primavera y el otoño son más ventajosos para la germinación que el verano y el invierno.

La malta suele ser empleada directamente, pero no es eso lo corriente; generalmente la malta verde se tuesta, calentada entre 25 y 100 grados. De la tostación que se le da, depende el proceso posterior de la elaboración de la cerveza y también de la calidad y el carácter de ésta. Para la cerveza cálida, la malta tuéstase a temperatura baja; si la cerveza ha de ser pastosa, se tuesta lentamente a tempertura más elevada. En la tostación se gradúa cuidadosamente la temperatura, porque la malta húmeda con facilidad convierte la fécula en engrudo y la malta desecada a temperatura de-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

masiado elevada, no pierde su poder sacarificante, pero sí la finura de su aroma. La tostación dura de 24 a 48 horas. La cebada con la tostación sufre una transformación química.

Después de la malta, se prepara el mosto, que pasa por una fermentación análoga a la del mosto de las uvas. De la malta se hace una pasta entre cilindros, hasta que se aplasta el endospermo, sin que desgarre mucho las cubiertas de la semilla, resultando de todo una masa en que el agua puede penetrar con facilidad y de la cual salga el mosto límpido.

La malta triturada se trata con agua convirtiéndola en papilla. Después pasa a la cuba de **sacarificación** o **braceado,** en donde se le agrega más agua y se la bate. En el proceso de la sacarificación actúa la diastasa sobre la fécula formando dextrina, malto-dextrina y maltosa, por acción de la **peptasa**, que es otro fermento formado en la malta durante la germinación de la cebada; sobre las materias albuminoides se forman sustancias no coagulables, como albuminosas, peptonas y amidas. Estos procesos son influidos por la temperatura; cuando ésta es inferior a 62 grados, se forma maltosa y malta-dextrinas inferiores, y a temperaturas más elevadas, malta-dextrinas superiores y destrinas. Estos compuestos se comportan de un modo distinto en la fermentación e influyen en la conservación, la limpieza, el sabor y la espuma de la cerveza. Si la mezcla de agua y malta se hierve en partes separadas, se aprovecha más la malta, mejora la pastosidad de la cerveza, se coagula y precipitan las materias albuminoides y se destruye una parte de los fermentos, limitando así el proceso de transformación de la fécula y de los albuminoides. También influye la cocción en el sabor de la cerveza.

Terminado el proceso de la sacarificación, se trasiega el mosto y se lleva a la caldera donde se somete a la cocción. Después de escurrido el mosto del bagazo se encuentra en éste una masa de color gris, untuosa, formada principalmente por materias albuminoides coaguladas, que es utilizable como alimento del ganado y que también ha sido recomendada para la elaboración del pan.

Para conservar la cerveza, es necesario una limpieza grande en todas las operaciones, en todos los aparatos y en todos los recipientes; es indispensable evitar que tenga toda clase de contactos con fermentos perjudiciales; hay que procurar que no pierda el gas carbónico y sufra la acción del aire; requiérese que esté siempre a una temperatura baja y constante; es decir, que no varíe la temperatura en que se la tenga para el consumo.

La cerveza se compone de las siguientes sustancias: agua, alcohol, azúcar, dextrina, sustancias albuminoides —peptonas, etc.— materias del lúpulo, anhídridos carbónicos, algo de glicerina, ácido succínico, ácido láctico y tal vez algo de ácido acético. compuestos de potasio, ácido fosfórico, magnesio, etc.

FUNCIONES TERAPÉUTICAS DE LA CERVEZA

La cerveza constituye un alimento de fácil absorción. La dextrina o el ácido carbónico, ejercen probablemente una acción eupética. Puede prescribirse como digestiva para los anémicos, flacos y los sujetos predispuestos a la aneroxia. En general, es mejor soportada que el vino por los dispépsicos, y en general, por los hiperclorhídricos. En las gastritis crónicas pueden autorizarse las cervezas bien fermentadas, desechando las demás porque favorecerían las fermentaciones estomacales. Es útil contra la falta de apetito en los niños. Se le atribuye, también, una acción favorable a la producción de grasa en el organismo. Igualmente posee propiedades diuréticas. La dosis es de 60 a 100 de consumación como diurética y aperitiva.

Se la ha considerado en todos los tiempos como un antídoto contra el escorbuto. El afamado médico argentino José María Fontela dice de la cerveza: "Queda elocuentemente explicado que la falta de los catalizadores en la alimentación cotidiana, se erige en causa evidente de los fenómenos morbosos, entre los cuales figura el cáncer, debiendo así la medicina estatuir la terapia alimenticia que evite y cure el proceso canceroso referido. En esta situación tan halagadora para la acción médica, al contar con una ruta muy segura en la profilaxis anticancerosa, lógico resulta que el médico acude a esa bebida denominada cerveza, que está integrada del catalizador magnesio, realizando de esa manera una obra científica y muy humanitaria en la lucha contra el cáncer".

El Comisario de Alimentos de Indiana (U. S. of America) habla así de la cerveza: "Quien abre una botella de cerveza, está seguro de encontrarse ante un producto absolutamente libre de gérmenes y que es el único producto alimenticio absolutamente puro".

El Director del Instituto Patológico de Goettingen, nos da a conocer lo que sigue: "Cuando un hombre bebe una copa de cerveza, entonces bebe y come al mismo tiempo, tal como cuando toma un plato de sopa. Medio litro de cerveza por día, no puede ser nocivo a una persona de buena salud".

"La cerveza —dice el doctor Jonathen Pereira— posee cuatro cualidades: apaga la sed, estimula, nutre y fortifica. La cerveza bebida con moderación, es refrescante y saludable. Es un estimulante agradable y de valor".

Dos famosos químicos de la Universidad de Arkansas, tras laboriosos estudios y experimentos, han llegado a la comprobación que las cataratas provienen de la falta de la vitamina "G", conocida también por B-2 en los alimentos de las personas. Esta vitamina está en abundante cantidad en la

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

levadura, gérmenes del trigo, cebada, leche, huevos y muchos vegetales. La cerveza posee en abundancia, también, esa vitamina, por la cebada y la levadura; luego, el que bebe cerveza con tino se ve libre, indudablemente, de la adquisición de esa enfermedad.

El Dr. Wienfield S. Hubbard, Administrador del Departamento de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de Norteamérica, en reciente entrevista concedida a los periodistas de Washington, con motivo de las discusiones que se desarrollaron para la confección de los prosupuestos del año 1939, de su país, declaró que la cerveza debería diferenciarse de los demás licores, haciéndosele concesiones especiales por tratarse de un producto que, consumido en cantidades moderadas es beneficioso para la salud, por los carbohidratos y proteínas que contiene la cerveza, indicando que esa bebida es prácticamente necesaria para las madres que están criando.

El destacado fisiólogo alemán Dettweiler, dice que la cerveza es la bebida elegida para los tuberculosos. En su composición el alcohol entra en su forma más pura, el resto de sus componentes son elementos caloríficos (glucosas, dextrinas, materias grasosas), elementos azoados o plásticos y elementos minerales. A pesar de que el alcohol entra en su composición, la cerveza no ofrece los peligros de las demás bebidas alcohólicas, fermentadas o destiladas, no sólo por la forma simple de su alcohol ($C_2 H_5 OH$) y su débil proporción, sino también por la ausencia de esencias y de otros alcoholes superiores.

El sabio Pasteur, recomendaba el consumo de la cerveza en forma regular y moderada.

Si el valor nutritivo de una bebida se estima de conformidad con las calorías que desarrolle en el cuerpo humano, vamos a hacer una pequeña comparación de las calorías que da la cerveza con la que dan algunos alimentos que más consume el hombre:

La carne de cerdo, produce, por kilogramo, 1,500 calorías.

El pan o la harina de trigo, produce, por kilogramo, 2,530 calorías.

La leche, produce, por kilogramo, 670 calorías.

La cerveza, produce, por kilogramo, 510 calorías.

Quinientos gramos de cerveza, equivalen a 32 gramos de manteca, 105 gramos de pan, 284 gramos de papas, 358 gramos de leche ó 470 gramos de manzanas.

El profesor P. Petit, Director de la Escuela de Cerveceros de la Universidad de Nancy y Director de la Revista "Brasserie et Malterie", en una conferencia que pronunció en la Ex-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

posición Colonial Francesa el día 25 de junio de 1931, sostuvo estos principios:

1.—La cerveza es la única bebida higiénica que constituye un alimento completo. 2.—La cerveza es la única bebida higiénica cuyo alcohol es completamente utilizado como alimento. 3.—Proviene de un mosto esterilizado, fermentado por levaduras puras y controlado biológicamente, con la eliminación de toda clase de bacterias. 4.—Impide el desarrollo de las bacterias patógenas, introducidas por la vía digestiva. 5.—Ejerce una acción sedativa sobre los nervios y es aperitiva y digestiva para el estómago. 6.—Ejerce una acción benéfica, en ciertos casos de polineuritis, atribuido a una vitamina.

El doctor Bernhard Aschner, de Viena, en la Revista "Wiener Medicinische Wochenrift", Nº32/33 de 1937, dice de la cerveza: "La cerveza tiene características especiales. Siendo ella de buena calidad, y su empleo efectuado en forma prudente y adecuada, constituye un estimulante para la digestión. La cerveza contiene las sustancias amargas del lúpulo y ácido carbónico, ambos tonificantes del estómago. La dextrina y el alcohol, sirven de sustancias alimenticias, y además, el alcohol disminuye la tensión nerviosa".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Todos los medios productores del sueño, producen, como resultado accesorio, dolor de cabeza y desfallecimiento, cosa que no resulta, al beber prudentemente y con moderación, cerveza, siempre que ésta sea de buena calidad. La cerveza produce una sensación de tranquilidad y calma los nervios. El lúpulo es reconocido como un medio tranquilizador.

A las mujeres delgadas y nerviosas, con mala digestión y falta de sueño, les recomienda beber de noche algo de cerveza. También recomienda a las mujeres de 45 o 50 años, beber de noche cerveza en vez de bromuro.

El Dr. Luger, en "Le Nord Brasseur", de Lille, dice que un litro de cerveza de una densidad de 12 y medio por ciento, contiene 500 calorías y representa: 64 gramos de manteca; 568 gramos de papas; 770 gramos de leche; 210 gramos de pan; 950 gramos de manzanas; 850 gramos de caldo de carne; 650 gramos de pescado; 6½ huevos de 50 gramos; 164 gramos de carne gorda de vacuno y 450 gramos de carne magra de vacuno.

Margelle Anclair, en el "Paris Soir", dice lo que sigue sobre la cerveza: "Las mujeres de mi familia han tenido siempre una hermosa tez. La mía es igualmente fresca, mate y fina, sin una arruga, a pesar de que tengo ya cuarenta años.

'Estoy persuadida que lo debo a un simple secreto de belleza que nos trasmitimos de madres a hijas.

"Todas las mañanas, limpiamos nuestro rostro con cerveza. Se impregna de cerveza una almohadilla de algodón, se frota con ella el rostro, cambiando el algodón hasta que quede perfectamente limpio; luego se enjuaga con agua clara o agua de rosas.

"De noche, después de haberme quitado el maquillaje con un cuerpo graso, paso a otra vez cerveza, que quito enseguida igualmente con agua de rosas.

"Estoy persuadida que este método verdaderamente económico puede hacer la felicidad de muchas lectoras".

El reputado atleta Flanagan, dice: "La cerveza, junto con la carne, forma el mejor alimento para el sostenimiento de las fuerzas: es ella esencialmente un alimento para los atletas. Casi todos los entrenadores de fama prescriben la cerveza y realmente todos los records atléticos han sido conquistados por hombres que siguen estas prescripciones".

"Cuando un hombre —dice el doctor Alexander Bryce, en "Reglas de la Vida y de la Salud"— bebe una buena cerveza, entonces bebe y come al mismo tiempo, tal como cuando come un plato de sopa".

"La cerveza es refrescante, da buen humor y alimenta, —dice el Dr. F. W. Pavey—. Una cerveza liviana bien aromatizada con lúpulo, favorece la digestión".

"La cerveza —dice el Profesor Adolfo Cluss, del Colegio Real de Viena— compensa el desgaste de los tejidos humanos producidos por efecto de una actividad mental o física excesiva".

"Considero la cerveza como un alimento y un estimulante —dice el Dr. Juan A. Alsina, médico del Hospital Petrona, V. de Cordero, San Fernando— útil en sus dos aspectos, especialmente la cerveza negra, exigiendo siempre las mejores marcas, para tener la seguridad y nobleza de las materias primas empleadas. Su poco alcohol es considerado por mí como una ventaja, y por esta razón, salvo en las contraindicaciones conocidas, la ordeno en los estados de debilidad, astenia y convalecencia, aún en niños y ancianos. La cerveza negra, además, activa las funciones secretorias del riñón e intestino".

"La cerveza es entre las bebidas —nos da a conocer el Dr. Federico B. Bellisio, de la facultad de Buenos Aires— la única que en su composición lleva todos los elementos necesarios para el organismo. (Proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas), esto hace que a semejanza de aquellos alimentos que poseen estas características (denominados integrales), podamos decir que la **cerveza es una bebida integral**".

"Bebed cerveza —dice el señor Dejonghe— sobre todo si teneis reumatismo".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

El Dr. M. Ide, Profesor Jubilado de la Universidad y miembro de la Academia Real de Medicina de Bruselas, en una conferencia que pronunció el día 25 de octubre de 1936, a los exalumnos de la Escuela Superior de Cervecería de Lovaina, dijo sobre la cerveza:

'La cerveza, como solución de alcohol y azúcar, es en su concentración, aceptada por el intestino. Es pues una excelente bebida alcohólica.

"Ahora bien, el alcohol tiene un real valor medicamentoso; recalienta sobre todo a los ancianos y a ciertas mujeres de extremidades siempre heladas; excita la circulación y la respiración de las mujeres neurasténicas o débiles; calma las angustias de mujeres histéricas —innumerables— al punto que conscientes del bien moral que da el alcohol, muchas de ellas llegan a ser verdaderas alcoholistas".

El mismo Dr. Ide, examinando en la misma conferencia la gran fiebre universal que han despertado las vitaminas, las examina una por una, desde su nacimiento y manera de alcanzarlas y convertirlas en alimentos y nos dice:

"¿Dónde se las encuentra? En dos fuentes, según que las vitaminas sean de naturaleza lipoide, liposolubles o solubles en el agua, hidrosolubles.

"Las seudo grasas liposolubles A, D, E, se encuentran en el aceite de hígado de bacalao y en los aceites de hígado de otros peces. El organismo de los peces no los fabrica; éstos los extraen de su alimento habitual, el **plankton** marítimo y las acumulan en reservas en el hígado.

"Todas las vitaminas solubles forman el grupo B, a excepción del C, del escorbuto, que está clasificado aparte porque no resiste la esterilización.

El grupo B, es pues, el conjunto de vitaminas solubles en el agua, vitaminas muy diversificadas, como lo demuestran ya las fórmulas de B1 y B2; es el grupo más rico, algunos clasifican ya 6 ó 7 vitaminas diferentes y no exageran probablemente.

"¿Dónde se encuentran esas vitaminas B? Son fuente principal en el extracto de levadura evaporado. Y no son tampoco las células de levadura las que producen estas valiosas moléculas. La levadura las toma en el medio de su cultivo habitual, la decocción de la cebada germinada.

"En efecto, los granos en germinación, son los seres más ricos que se conocen en principio de vida y de crecimiento, mucho más ricos que los granos en reposo o que los tejidos de las plantas adultas. Es en la caulícola de los granos germinados que se han encontrado las oxinas y las vitaminas ne-

cesarias a su violento poder de crecimiento. Posiblemente, se puede allí asimilar los cultivos de hongos o microbios, organismos todos en intensa multiplicación. Los tejidos de los animales no pueden rivalizar con las plantas, no hacen más que tomar del reino vegetal los productos de sus síntesis. En los animales, los huevos son probablemente los principales depósitos de productos preciados.

"A los médicos yo les decía antes: "No lo olvidéis que los alimentos ricos en vitaminas, son las levaduras y extractos de levadura, los granos germinados y sus jugos en la cerveza, los conos de lúpulo, los espárragos y en segundo lugar solamente los huevos y los animales completos que se comen enteros como las almejas, ostras, caracoles; son éstos los alimentos que debéis tratar de aumentar su consumo y de los cuales no podéis prohibir el uso, bajo engañosos pretextos". Los que privan a los convalecientes y a los débiles de huevos, cerveza, espárragos, etc., no son ya comediantes, sino se convierten en siniestros imbéciles.

"Divulgamos la cerveza, caldo de gérmenes de cebada y levadura, muy superior al caldo de carne que tuvo todos los honores del siglo XIX. El valor de la cerveza no debe ser cotizable solamente según su tenencia de alcohol, como el vino y la sidra, o según su valor calórico, como la leche; la cerveza brinda otras ventajas, es además un caldo ideal de vitaminas B, probablemente el más rico y más completo que se haya producido".

Digitised by Jared M Brown © Anistatia Miller, 2009

ORIGEN DE LAS AGUAS Y REFRESCOS GASEADOS

En toda Cantina o Bar, el agua mineral o natural gaseada, es elemental para el trabajo de todo Cantinero. Sin ella, hoy, el Bar o la Cantina no podría dar el servicio que viene prestando a todo el público que a diario los visita. Y el Cantinero, se vería imposibilitado en gran parte para dar el servicio que exige su profesión. Los "highballs" y los "fizz" innumerables, los "Cuba" y "España Libre", y tantas y tantas otras composiciones de los bares y cantinas, no podrían ser preparados ni servidos por los cantineros.

No obstante ser tan elemental para todo Bar o Cantina el agua mineral natural y los refrescos gaseados, posiblemente, muy pocos cantineros, por no decir ninguno, a pesar de que lo están manipulando a todas las horas del día, puede decir que conoce su origen y creación.

Las aguas gaseadas, así minerales como naturales, no son nuevas; se remontan 250 años atrás aproximadamente.

Dos boticarios ingleses, Jenny y Oward, en 1685, obtuvieron de Carlos II, rey de Inglaterra, el privilegio de invención

para la fabricación o elaboración de aguas ferruginosas. Y conocemos a un autor que dice:

"Y si se hacen algunas investigaciones se ve que los elementos que entran en el día en la construcción de los aparatos de fabricación de esas aguas, han sido descubiertos con anterioridad a 1780. Hales y Back, de 1740 a 1750, descubrieron la fabricación de los carbonatos alcalinos por el calor y conocieron que el gas suministrado por este procedimiento era lo mismo que el de las aguas minerales naturales.

En 1750, Venel fabricó con polvos efervescentes un agua análoga a la de seltz. El doctor Benley, en 1767, fabricó un agua que saturaba de gas por medio de cremor tártaro y de ácido sulfúrico. Buquet, Lavoissier, Walt, etc., confeccionaron por sí mismos algunos instrumentos; pero hasta pasado 1780, tales aparatos, más bien que industriales eran instrumentos de un gabinete de física. El primero que se dedicó a la fabricación de "agua gaseada" (originaria de todos los refrescos que hoy conocemos) fué el farmacéutico francés llamado Gosse, establecido en Ginebra, que se asoció a un tal Pablo, y combinaron el famoso aparato de Ginebra, con tan buen éxito, que daban al consumo 40,000 botellas por año. En 1799 fueron a París y se establecieron en el barrio de Tivoli, donde continuaron fabricando "agua gaseosa" con igual resultado. Hasta 1834, no sufrió el aparato de Ginebra grandes transformaciones, porque siendo elevado el precio de dichas aguas el consumo no era grande; pero después que con la invasión del cólera se notaron los buenos efectos de las "aguas gaseosas" y que el consumo se aumentó de una manera extraordinaria, se vió que los antiguos aparatos no servían para la fabricación en gran escala, por ser de una fabricación intermitente, y se les modificó y transformó mejorándoles en aparatos de fabricación continua. Entre las innumerables modificaciones que se han hecho desde la referida época, la más aceptable por su sencillez y por su ingeniosa construcción y por los grandes resultados que produce, se encuentra en los aparatos de Herman, Lachapelle y Glover, que se componen de cinco piezas u órganos principales: Primero; Un productor de gas ácido carbónico. Segundo: un depurador con tres compartimientos. Tercero: un gasómetro de doble suspensión. Cuarto: un saturador esférico servido por una bomba. Quinto:de tubos sifones. El saturador puede tener dos esferas y dos cuerpos de bombas, según el destino o potencia del aparato".

Después, con el decursar de los años, se han fabricado, siguiendo los mismos principios de las aguas gaseadas, refrescos de todas clases y variedades gaseados, también.

En la industria internacional y de una manera especial aquí en Cuba, en nuestra patria, las aguas minerales y gaseadas, así como los refrescos de todas clases, han logrado

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

un considerable desarrollo, y su consumo, por lo reducido de sus precios y los buenos efectos que producen a los organismos humanos que los toman, es extraordinario.

Destácanse en la ciudad de La Habana las aguas minerales gaseadas "La Cotorra", (pionera de esta clase de industrias en Cuba), "Fuente Blanca", "San Agustín"; las aguas gaseadas y aromatizadas de limón "La Paz", "Salutaris".

Los refrescos "Canada Dry", "Ironbeer", "Coca-Cola", "Pepsi-Cola", "Orange Crush", "Materva" y otros, poderosas industrias todas, de las que viven millares de familias cubanas.

LA MIEL

Existen varias clases de miel; pero de la que vamos a hablar aquí, es de la que elaboran las abejas y se emplea en los Bares y Cantinas para la preparación de determinados coteles.

Las abejas, preparan la miel en su estómago con los jugos sacarinos que extraen de las flores, y, después de elaborarla, la depositan en las celdillas de los panales que esos mismos insectos fabrican con esa finalidad. El sabor de la miel, varía con la naturaleza de las flores de que hayan extraído las abejas el jugo con más abundancia. Su color, también es vario, motivo por los cuales la miel de Cayena, es rojiza; la de Madagascar, verdosa; la de Europa y América, blanquecina, amarilla, dorada, etc.

De las virtudes de la miel de abeja, mucho se ha hablado desde hace largos años. Para que tengan los lectores algunos datos concretos de ella, vamos a transcribir unas opiniones de personas entendidas en los estudios y exámenes de esa clase de miel.

La miel —dice Antonio Iraizoz, distinguido intelectual cubano— "constituye un magnífico elemento reparador de nuestro organismo. Cuando hay desgastes excesivos de energía, enfermedades infecciosas, accidentes o intervenciones quirúrgicas, y sobreviene la extenuación, la miel contribuye a establecer esas reservas que en forma de glicógeno se encuentran en el hígado. Para neutralizar las toxinas que entran a circular en nuestro cuerpo, la miel, tan rica en glucosa, ayuda al hígado en su función antitóxica.

"Pero hay más —dice el propio autor Antonio Iraizoz— en las enfermedades del corazón, la miel es benéfica; constituye un verdadero alimento tónico del músculo cardíaco. Al aparato digestivo le reporta grandes ventajas: desinflama en los procesos gastrointestinales, colitis, enteritis y todas las demás itis que los médicos han inventado. Ligeramente laxante, a los estreñidos les caería de perillas. Para los niños, su

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

acción es maravillosa: los robustece y mantiene el equilibrio de sus órganos. El doctor Dafoe acostumbró a las quíntuples a tomar una cucharadita cada día en el desayuno o en la merienda. Y su uso exterior, como emoliente y resolutivo, sola o unida con harina de cereales, se ha practicado con feliz éxito. Viejo es su uso en las afecciones de la garganta unida al clorato de potasa".

La miel de abejas —se sabe desde tiempo inmemorial— ejerce acción beneficiosa sobre muchísimos órganos internos, tales como la boca, la garganta, el aparato digestivo, el hígado, el corazón, etc. Tiene acción comprobada sobre las aftas bucales. Por el ácido fórmico que posee, es de gran eficacia contra la ronquera, la tos, la bronquitis, las anginas, los catarros y el asma. El doctor Smile comprobó, que tratando con miel de abejas la laringitis y las inflamaciones intestinales, lograba muchísimas curaciones; que asimismo, muchísimos enfermos afectados de arenillas renales, experimentaban inmediato alivio.

Un enfermo de la gota, comunica por escrito a los doctores Chersi y Catoldi: "Apenas noto que reaparece la dolencia, mezclo a un calor suave, miel de abejas, harina de linaza fresca y goma arábiga y aplico todo esto sobre la parte enferma cuando se manifiestan los primeros dolores. Puedo asegurar que desde que empleo este remedio, no he estado en cama ni un día por cuenta de la gota".

El doctor Wiseman, habla así de la miel: "La miel de abejas usada como dulce ordinario en las comidas, es un preservativo y aún en casos crónicos, un remedio contra la gastralgia, la anemia, el estreñimiento, la diarrea, las indigestiones y en general todas las enfermedades de la garganta y el estómago. Tomada en buena cantidad antes de acostarse, es el remedio más eficaz que conozco para el insomnio. Dos cucharadas de miel y una cucharada de borax al acostarse, es lo que empleo para curar la grippe y los catarros empedernidos".

Dícese de la miel de abejas, que echándose tres veces al día, sobre los párpados, gotas de miel de abejas disueltas en agua, cura las cataratas de los ojos.

El empleo de una pasta hecha con miel de abejas y harina de cebada, evita la inflamación y la salida de ampollas en las quemaduras.

El doctor White, nos da a conocer lo que sigue: "He curado casos crónicos de granulaciones en la cara y otras partes del cuerpo, como asimismo barros, espinillas, etc., haciendo que los enfermos tomen al acostarse y por la mañana en ayunas, una cucharada de la siguiente mezcla: miel de abejas botella y media, y azufre en polvo una onza, agitando bien la mezcla antes de tomarla".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

La miel recomiéndase como loción para dar tersura al cutis y suavizar la piel. Dícese de ella que es un remedio eficaz para hacer desaparecer las marcas de la viruela de la cara y destruir las verrugas.

El doctor Loreaur, preparador anatómico de los hospitales de París, dice: "He curado muchos casos de escarlatina en cuatro días, dando al paciente 250 gramos de miel de abejas pura sin otra sustancia, por día".

Se recomienda la miel de abejas, hasta contra la diabetes, no obstante parecer un contrasentido y una negación.

La "miel es sinónimo de salud para el infante —dice el doctor Henry Dorval, de Montreal (Canadá) —aligeramiento de la lucha por la vida, para el hombre maduro; de constitución sana y confianza en el futuro, para el adulto, ya que renueva el vigor de las funciones en todo el organismo".

VALOR DE LA NARANJA

Transcripto del Dr. Gregorio Marañón.

"Quien como yo, atribuye buena parte de su entusiasmo por la vida a la gran cantidad de naranjas que come, ha de aprovechar con gusto toda ocasión de hacer un elogio de la admirable fruta cuyo prestigio se simboliza en el hecho de presentar en la mente del pueblo lo más excelso de la vida, esto es, la fusión de la mujer y el hombre, **medias naranjas** que eternamente buscan su otra mitad. No obedece, sin duda, a un capricho el que la sabiduría popular haya escogido para el mito a esta fruta y no a ninguna otra; y llamemos a nuestra mujer "media naranja", y no la media manzana o la pera o mitad de cualquier otro producto natural, menos digno de ser comparado con el hechizo de la feminidad elegida y lograda. De azahar, es asimismo la flor que simboliza la divina virginidad, casi fecunda, de la recién casada.

"En el régimen alimenticio de las generaciones venideras entre las frutas ocupará siempre un lugar eminente la naranja, que reúne la eficacia con el deleite de los sentidos en proporción tan ponderada como en todas las obras del creador.

"Una naranja de 150 gramos puede engendrar 75 calorías. Con un pequeño suplemento de aceite, pan y vino, podría lograr, en suma, una ración suficiente para llegar al límite de las 2,500 calorías que son precisas para vivir y trabajar sin demasiado exceso. La monotonía de esta dieta, se compensaría con las ventajas del ahorro de la condimentación, y con la significación en el tiempo y en el ceremonial de las comidas.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 200

"Pero, además, esta fruta, a la que anuncia la flor más delicada de cuantas existen, contiene en su seno rosado considerable proporción de misteriosas e imponderables vitaminas, que comunican al organismo virtudes físicas y funcionales insospechadas. Faltan todavía estudios definitivos del poder vitaminoso de la naranja; pero desde luego, sabemos por los trabajos de numerosos autores, que la naranja ocupa entre todas las frutas, el segundo lugar por su contenido en vitamina B. Sólo el tomate la supera y la sigue el limón. Esta vitamina B ejerce beneficios incontables sobre la fisiología. Protege la nutrición de los nervios, excita el apetito y las secreciones digestivas, regula las oxidaciones generales y el aprovechamiento de los productos hidrocarbonados y otros similares.

"Pero, además de la vitamina B, contiene la naranja, en proporciones crecidas, la vitamina C llamada antiescorbútica, porque si falta en la alimentación aparece el síndrome escorbútico, bien conocido en sus formas escandalosas, aunque ignorado en sus formas en los niños. Puede decirse, por ello, que los niños que toman bastante naranja no tienen para qué tomar tónicos. Ningún otro supera en esa edad a la fruta que excluye la necesidad de otras ayudas farmacológicas. Si es cierto que donde entra el sol no entra el médico, no lo es menos que donde entra la fruta en abundancia, no deben entrar las medicinas.

"Es curioso observar ahora que esta utilidad trascendental de la naranja en la dieta humana ha sido, si no desconocida, apenas apreciada hasta época reciente. Todas las virtudes que el vulgo entreveía en esta variedad de frutas jugosas y ácidas, se atribuían al limón, de eficacia popular ya consignada en las viejas farmacopeas. Ninguna autoridad más insigne a este respecto que la de Virgilio, que dice, refiriéndose al limón: "la tierra de los medos produce esta fruta salutífera, cuyo ácido y cuyo sabor persistente ayudan a expulsar los negros venenos que mezclados con palabras mágicas y venenosas hierbas, manejan las madrastras. El limonero es grande, y tan parecido al laurel, que con él se confundiría si no los diferenciase el olor".

"Todas estas excelencias del limón, las posee también la naranja, con la ventaja de que es, además, el alimento insuperable que hemos encomiado. Y sin embargo, la naranja no adquiere su justa importancia hasta etapas casi contemporáneas, como puede corroborarse hojeando su historia".

Y de una publicación muy respetable, tomamos esta información:

Las naranjas curan el estreñimiento, porque son laxantes. El zumo de naranja cura la diarrea, porque desinfecta el colon. La naranja cura la diabetes, por los álcalis que con-

tiene. Cura los catarros y la bronquitis, porque limpia. Cura el mal del hígado, porque lo descongestiona de venenos. Cura la anemia por su riqueza en sales químicas. Cura la inapetencia, porque es estimulante de las glándulas digestivas, especialmente de las del estómago. Cura los tumores, porque quema la podre. Cura los dolores de cabeza y jaquecas, porque despeja de malos humores la sangre del cerebro. Las naranjas curan el mareo, porque centran el estómago. Curan el reumatismo y la ciática, porque destruyen el ácido úrico. Curan el tifus y las fiebres altas, porque son oxidantes y febrífugas. Curan las anginas y la difteria, porque desinflaman la garganta. Curan la tuberculosis, porque desintoxican el organismo. Curan la piorrea, porque desinfectan la boca y la sangre. Curan la anemia y el escrofulismo, porque destruyen los malos humores de la sangre. Curan el insomnio, porque despejan los nervios. Curan las arenillas y los cálculos, porque son oxidantes y diuréticas. Curan el asma y la tos, porque desinfectan los bronquios y el pecho. Su zumo, tomado en grandes cantidades, destruye la grasa o la obesidad. Calma los nervios. Regulariza el ritmo cardíaco. Despeja el cerebro. Suprime la tos. Las naranjas, son el mejor depurativo. Embellecen el cutis. En fin, inmunizan contra los contagios.

LAS VIRTUDES DEL LIMÓN

El limón, el tan conocido y tan calumniado limón, ha sido incorporado definitivamente a la terapéutica moderna, gracias a la vitamina que contiene y a sus propiedades antisépticas. Bien es cierto que muchas mujeres, usan y abusan del limón, transformándolo de agente curativo o tónico, en un verdadero enemigo de la salud. Nos referimos a las que lo utilizan para regímenes de adelgazamiento, tomándolo en dosis desmesuradas.

La ciencia ha reconocido al limón virtudes curativas específicas para la gota, especialmente, la que padecen esas personas sumamente ocupadas, que trabajan activamente, conceden al ejercicio físico sólo fugaces momentos de ocio y comen en abundancia carne y verduras y beben vinos y licores en cantidad.

El tratamiento habitual de esta dolencia consiste en reemplazar la botella del vino por la de agua mineral y suprimir la carne del menú. El alivio es casi inmediato, el dolor se calma, las remisiones son más o menos largas; pero, de pronto, un acceso inesperado y agudo en los dedos de los pies recuerdan la existencia de la enfermedad.

Hace unas veinte años, estuvo de gran moda la cura por el limón. No se concebía ningún régimen curativo sin el agregado del jugo de esa fruta. La moda se debió a las afirma-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

ciones hechas por un famoso profesor alemán, en una documentada memoria en la que afirmaba haber obtenido curaciones totales de enfermos de gota, haciéndoles ingerir muchas cucharadas de jugo de limón. Poco después, dos médicos ingleses afirmaban haberlo experimentado también en dos casos de escorbuto y raquitismo infantil, con indiscutible éxito. Y, a continuación, un famoso médico francés, afirmó haber curado por el mismo medio terapéutico, varios casos de reumatismo articular rebeldes al tratamiento salisílico.

No fué necesario más para que el limón se pusiera de gran moda y comenzara la gente a consumirlo a troche y moche. Reemplazó al vinagre en la preparación de las ensaladas y luego reinó en la cocina.

En realidad el jugo de limones frescos es un gran antiséptico interno de primer orden. Modera las fermentaciones intestinales y neutraliza las intoxicaciones que proceden del mismo origen. Evita los vómitos de los dispépticos y cura la jaqueca crónica, siempre que el enfermo se someta a un tratamiento muy prolongado y prudentemente seguido. También la hipertensión arterial puede ser curada si ese medio se combina con un tratamiento adecuado. Asimismo la constipación es corregida mediante la ingestión del jugo y la pulpa de limones frescos. Por otra parte, no se conoce ningún jugo vegetal que sea más diurético y al mismo tiempo tónico para el corazón.

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

BYRRH.—Vino generoso, natural, elaborado con plantas amargas y de aromas destacados muy seleccionadas. Es un grande estimulante del apetito, reconstituyente, tónico e higiénico. Es un excelente aperitivo. Puede tomarse solo o mezclado con agua de seltz. Con esta mezcla se hace un refresco muy agradable. Sirve y se usa para praparar gran variedad de cocteles estimulantes del apetito.

NOILLY PRAT.—Vermouth seco, francés, de gran fama. Inimitable. Es preparado con vinos blancos de gran calidad y plantas medicinales en fusión. Empléase para la preparación de numerosos cocteles despertadores del apetito.

FARNET BRANCA.—Es un aperitivo italiano de alta calidad y de los que más se emplean para la elaboración de toda clase de cocteles, así para los conocidos como aperitivos, como para los que son llamados digestivos. Es amargo, para excitar el apetito y estomacal, para favorecer la digestión. Tiene un aroma especial e inconfundible; único. Se prepara con hierbas medicinales escogidas, que reúnen en sí mismas cualidades medicamentosas. Es un gran digestivo; está in-

dicado para abrir el apetito a los inapetentes, preservar del mareo; cura las jaquecas provocadas por las malas digestiones. Regula, tomándolo en ayunas, las funciones estomacales. En tiempos pasados, cuando el cólera y las fiebres malarias invadieron la Italia, se consumió en abundancia por prescripción facultativa, para combatir esas epidemias con gran eficacia. Es indispensable en todos los Bares y Cantinas. Se toma solo como licor, mezclándolo con jarabes, vinos y con toda clase de cocteles.

ORANGE BITTERS.—Este aperitivo es de creación inglesa. Empléase para mezclar, dar tono, sabor y aromatizar a toda clase de mezclas de bebidas. Sobre todo, para la preparación de cocteles, así aperitivos como digestivos. Es preparado con cortezas de naranja de Valencia —España— de las que adquiere sus tonificantes y estimuladoras cualidades. Es un estimulante para los inapetentes y un colaborador, a la vez, de las buenas digestiones.

VERMOUTH DOLIN.—Es un delicado aperitivo francés, dulce, preparado con excelentes vinos blancos y hierbas medicinales y aromáticas, muy fino y exquisito. Se toma solo y mezclado con diversidad de cocteles.

VERMOUTH AMA.—Aperitivo italiano, del tipo de los vermouths blancos, muy bueno. Lo han acosado muchísimas falsificaciones, sin que lograran igualarlo. Es preparado con vinos blancos italianos de alta calidad y hierbas medicinales y aromáticas. Tómase solo y acompañado con otras mezclas a las que da delicados **bouquets.**

AMER PICON.—Admirable aperitivo antifebrífugo. Es extraído de la fermentación de la corteza de la naranja, la genciana, la quinina y una planta que crece en abundancia en Algeria, que emplean los colonizadores de esa región africana, para contrarrestar el debilitamiento que producen las enfermedades de ese clima, planta que tiene su nombre en la botánica y que se conoce por **amargo africano.** El un delicioso y perfecto vigorizador. Se fabrica en Francia. Empléase para la preparación de toda clase de cocteles aperitivos. Es un gran restaurador del sistema nervioso.

CLARITON.—Es un licor parecido al Farnet Branca. Fabrícase en las Antillas holandesas e inglesas.

AMARGOS AROMÁTICOS O AMARGOS DE ANGOSTURA

Llámase **angostura,** al árbol de Venezuela descripto por Bompland. Corresponde a la especie **Bomplandia trifoliata o Galipea febrífuga.** Ese árbol tiene una altura de 12 a 15 pies. Es recto, cilíndrico, dividido en la cima y parecido en su aspecto a la palmera vista de lejos. Ese árbol forma grandes

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

selvas en las cercanías de Angostura, a la derecha del río Orinoco, motivo por el cual se le denomina **angostura trifoliata.**

Se utiliza la corteza de este árbol en Medicina, como tónico y febrífugo. Pero circulan por el comercio con el nombre de Corteza de Angostura, dos clases de esos productos; uno, que se conoce con el nombre de Angostura verdadera; otro, con el de Angostura falsa. La **angostura verdadera,** es la corteza del árbol conocido en la Botánica con el nombre de **Bomplandia trifoliata o Galipea febrífuga;** y la angostura falsa, procede de la corteza del **Strignos, nux vómica.**

La corteza de la angostura verdadera, ofrece la particularidad de no tener tanino; posee en cambio **goma, materia amarga, resina, aceite volátil** y un principio particular cristalizable llamado emparina.

Sus condiciones terapéuticas son éstas: aumenta el apetito, acelera la digestión, disminuye la urea, el ácido úrico y los uratos de la orina. Es un excelente amargo, de acción semejante a la acusia, al colombo y a la genciana.

Es útil en las fiebres intermitentes. Se ha usado con éxito en las diarreas antiguas, en la dispepsia flatulenta y en la fiebre remitente biliosa de los países cálidos, en la disentería endémica de los trópicos, en la anorexia, en la anemia, en la debilidad constitucional. Existen dos vinos febrífugos en cuya composición entra la angostura verdadera: el vino febrífugo que se compone, según Dorvault, de quina amarilla, angostura verdadera, alcohol de 56º y vino llamado de Borgoña ácido; y el vino febrífugo de Segrín, que se compone de tintura de quina amarilla, tintura de opio, cuasia, angostura verdadera, vino de Málaga y vino de Poniyi blanco.

Los Amargos Aromáticos o Amargos de Angostura que se emplean para la preparación de toda clase de cocteles, en las Cantinas o Bares, para que los impregnen de todas sus cualidades aromáticas, amargas y terapéuticas, es una preparación especial, patentizada, hecha en la población de Angostura —Venezuela— primero y ahora, en Puerto España —Trinidad—, por el doctor J. G. B. Siegert. Tiene un volumen alcohólico de 45º. Es preparado con la corteza llamada Angostura verdadera, que hemos dado a conocer en las líneas precedentes.

Este amargo, es digestivo y aperitivo, y es raro el coctel que se prepare con esos dos fines, que no se le emplee en mayor o menor cantidad. Úsase, también, para darle sabor y aroma, a muchísimos guisados, ensaladas, sopas, salsas, en la mayoría de las cocinas.

OTROS BITTERS O AMARGOS.—Conócense en los Bares y Cantinas, por **bíteres o amargos** para la composición de toda clase de cocteles, a las bebidas que contienen alcohol, jun-

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

to con otros componentes de efectos catárticos. Las marcas más conocidas en el mundo, además de las que preceden, son:

CALISAYA.—Obtenido de la destilación de la corteza del árbol de Cinchona o Quinina, puesta en maceración; fabricado en Suramérica.

BOONEKAMP.—Elaborado en Alemania.

BOKER'S.—Elaborado en Francia.

HOSTETTER'S.—Preparado en las islas Occidentales de América.

PEPSIN.—Sacado de la destilación de la pepsina, preparado en New Orleans.

PEYCHAND.—Fabricado también, en New Orleans.

DUBONNET.—Aperitivo elaborado en Francia y California, hecho a base de vino y fármacos amargos o tónicos, como la quinina.

LOS APERITIVOS.—La farmacopea de los pasados tiempos, clasifica los aperitivos en dos clases: **aperitivos mayores** (raíces de perejil, de hinojo, de espárragos y de acebos pequeños); **aperitivos menores** (raíces de culantrillos de pozos, de grama, de cardos y de fresal). Los aperitivos que se usan en los bares, son licores, más o menos amargos, hechos en su mayoría con estos fármacos citados, con variedades aromáticas (aromas por los cuales se distinguen) que sólo se disuelven en alcohol, por lo regular de alta graduación.

EL VERMOUTH DE TURÍN O ITALIANO

La costumbre de disolver en el vino sustancias aromáticas con el fin de volverlo más gustoso y agradable y añadirle, también, propiedades terapéuticas y medicamentosas, es antiquísima. Ya los griegos y los refinados romanos, como atestiguan numerosos escritos de Plinio y Cicerón, usaban abundantemente de infusiones vinosas a base de mirto, almendras dulces, ámbar gris, miel y otras variedades de especias.

Aunque estas infusiones primitivas difícilmente se pueden comparar, tanto por su gusto, cuanto por su calidad y características, al producto que hoy universalmente se conoce por el nombre de Vermouth de Turín, lo traemos aquí, no ya por la similitud que tienen con el Vermouth esas infusiones referidas, sino por la afición que los antiguos tenían ya en la preparación de vinos mezclados con yerbas aromáticas y medicinales. Y se da el caso extraordinario, que la Medicina y

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

la Terapia modernas, vuelven a orientarse cada día más en los principios que crearon los antiguos.

A principios del pasado siglo, dió comienzo, bajo los mejores auspicios, la fabricación standardizada del Vermouth de Turín, bebida aromática y saludable, que se saca de los viñedos de las colinas piamontesas, los vinos, base de su fabricación, y de los cercanos montes, las principales y fragantes hierbas que le dan su peculiar e inconfundible aroma.

Para preparar el Vermouth o vino de vermouth, se introducen las partes de las plantas aromáticas que se quieren emplear, una vez desmenuzadas, en saquitos de lienzo y se suspenden los mismos en el mosto en fermentación o en el vino contenido en el tonel, dejándolos en él algunas semanas, hasta que se ha disuelto suficiente cantidad de las sustancias aromáticas y sápidas. Otras veces, se obtiene con las plantas, mediante un vino o alcohol, una esencia y se añade ésta al vino. En la preparación del vermouth se emplea la sumidad de ajenjo desecada y muchas otras plantas, o partes de plantas, por ejemplo: centaura, acacia, corteza de naranja agria, corteza de quina, genciana, raíz de angélica, rizoma de cálamo aromático. Se perfuma el vermouth con líquidos alcohólicos de nuez moscada, clavos de especia, rizoma de lirio de Florencia, etc. La proporción del alcohol es variable, pudiendo llegar hasta el 20%. Para obtener los vermouths densos se emplean vinos adicionados de mosto concentrado, hirviendo previamente el mosto con las plantas.

Es indudable que el honor de haber perfeccionado el procedimiento de la fabricación del vermouth, es del Piamonte, y que a Turín se le debe de atribuir el mérito de haber difundido por todo el mundo la fama de ese vino.

El origen de la palabra vermouth, desconócese en realidad, pero se cree que tiene su paternidad en la palabra alemana "Vermouth" que se usa en Alemania para llamar a varias infusiones allí usables a base de drogas.

Numerosas son las propiedades terapéuticas del vermouth, que le provienen, sin duda alguna, además de las buenas calidades de los vinos del Piamonte, extraídos de cepas excelentes, de las variadas hierbas con que se preparan, todas ellas medicinales y usadas en la farmacopea universal.

Los principales elementos activos que tiene el vermouth, son los alcaloides, los glucósidos, las sustancias amargas, los aceites minerales y los cuerpos resinosos.

Las sustancias amargas y aromáticas, son las que sobre todas, excitan los movimientos del estómago y la secreción de los jugos gástricos, estimulando las funciones digestivas, siendo por esos motivos de gran utilidad para la cura de las

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

dispepsias, las atonías gástricas, evitando la inapetencia. Es éste el motivo por el cual, al vermouth de Turín, por sus cualidades, se le llama aperitivo y se toma para abrir y estimular el apetito.

Pero no solamente se usa este vino como un aperitivo. Algunas flores y hierbas con que se elabora, le dan particularidades tónicodigestivas; otras, sirven de excitantes y febrífugos.

Muchos médicos lo emplean como un activo y seguro reconstituyente, durante las largas convalecencias y para curar la anemia.

La bondad y el renombre del vermouth de Turín, no depende solamente del secreto de saber emplear y disponer las dosis de los especiales aromas con que se confecciona, sino principalmente de la calidad de sus productos y de una manera especial, de los vinos que como base se usan y emplean en su fabricación.

El vino con que se prepara el vermouth de Turín, es el renombrado vino **Moscato** que se cosecha, como hemos dicho, en las colinas del Piamonte. Tiene un bonito color blanco-dorado, su sabor es dulce y delicado, de un aroma propio e inconfundible. Contiene de 2 a 5 grados de alcohol en su volumen y su alcoholicidad se aumentan añadiéndole alcohol en dosis moderadas, varias veces, desde que se inicia su preparación hasta alcanzar los doce o quince grados complexivos. El vino **Moscato** que se emplea para formar el vermouth de Turín, es una mitad, o una tercera parte del mismo.

La composición química del vermouth es como sigue:

Alcohol por % en volumen de	15 a 17
Extracto por % en gramos	120 a 190
Cenizas ,, ,, ,, ,,	1.2 a 2.0
Azúcar ,, ,, ,, ,,	120 a 180
Acidez total ,, ,, ,,	4 a 6

El alcohol que contiene el vermouth, es parte del vino empleado en su preparación y otra parte del espíritu de vino rectificado que se le añade.

El extracto, es el resultado obtenido de la destilación o de la infusión en alcohol, o vino en calor o en frío —macerado— de las variadas hierbas y drogas con que se le prepara.

La acidez, proviene de la acidez volátil —ácido acético— que raramente sobrepasa del uno por mil de acidez fija —cremor tártaro, etc.,— de todos los vinos, que se mantiene generalmente del 2 al 4 por mil, y que en un vermouth bien elaborado y envejecido, se reduce sucesivamente al mínimo, al través de los diversos procesos de envejecimiento y madurez, alcoholización y refrigeración.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

La glicerina que posee el vermouth varía de tres, a once tres por mil y está relacionada con la proporción y la calidad más o menos dulce o más o menos alcohólica de los vinos con que se encabeza el vermouth. A los vinos ricos en alcohol les corresponde mayor cantidad de glicerina.

La acidez y la alcalinidad, dependen de la calidad del vermouth, y se reducen con la preparación de su madurez.

El vermouth se prepara en grandes tinas de madera o cemento, dentro de las cuales, se deja el vino, los extractos de alcohol, azúcar, etc., agitando la masa por medio de batidores, para que se una todo homogéneamente y se amalgame. Así se deja por espacio de varios meses, sufriendo una fermentación larga. Bien fundidos todos los elementos que lo componen, se clarifica y trasiega, se filtra y se pausteriza por varios procesos de refrigeración.

Bien limpio y purificado a través de todos esos procesos, se le embotella y se lanza al mercado.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA DE LOS PRINCIPALES VINOS, CERVEZAS Y LICORES

	Porcentaje de volumen.				
Cerveza inglesa (ale) clara	de	6	a	8%	grados
Beer (cerveza alemana)	,,	4.5	a	7%	
Borgoña (vino)	,,	8	a	15%	
Champaña (vino de Champagne)	,,	12	a	16%	
Chartreuse (cordial fuerte)	,,	43%			
Clarete (vino)	,,	7	a	15%	
Curazao o Curacao	,,	25%			
Ginebra	,,	40	a	52%	
Madeira (vino)	,,	18	a	20%	
Mosela o Moselle (vino)	,,	8	a	10%	
Oporto (vino)	,,	18	a	24%	
Rhin (vino)	,,	8	a	14%	
Ron o rum	,,	40	a	50%	
Sauternes (vino)	,,	8	a	15%	
Jerez o Sherry (vino)	,,	15	a	25%	
Cerveza negra inglesa (stout)	,,	7	a	9%	
Tokay (vino)	,,	9	a	15%	
Whisky	,,	40	a	58%	
Absinte (ajenjo)	,,	59.93%			
Anisette	,,	42%			
Benedictine	,,	52%			
Brandy (coñac, cognac)	,,	53%			
Crema de Menta	,,	48%			
Kummel o Kimmel	,,	39%			
Swedish Punch	,,	26.3%			

Vermouth	,,	17%		
Aguardiente	,,	48	a 60%	
Amargo de Angostura	,,	90	a 120%	
Amargo Camperi	de	58%		grados
Cointreau	,,	80		,,
Ajenjo	,,	96		,,
Anisette	,,	60		,,
Anís	,,	60		,,
Amargo Fernet-Branca	,,	39		,,
Amargo de Naranja	,,	60		,,
Amargo Peychand	,,	70		,,
Amer Picon	,,	78		,,
Aguavit	,,	90	a 115	,,
Arrack	,,	90		,,
Arrach-Punsch	,,	86		,,
Calvados	,,	60		,,
Cordial Medoc	,,	44		,,
Crema de Ananás	,,	60		,,
Crema de Banano	,,	60		,,
Crema de Café	,,	60		,,
Crema de Cassi	,,	21.50		,,
Crema de Frambuesa	,,	60		,,
Crema de Fresa	,,	60		,,
Crema de Menta	,,	60		,,
Crema de Moka	,,	60		,,
Crema de Noyau	,,	60		,,
Crema de Rosas	,,	60		,,
Crema de Vainilla	,,	60		,,
Crema de Violeta	,,	60		,,
Crema Ivette	,,	60		,,
Drambuie	,,	80		,,
Elíxir de Albaricoque	,,	86		,,
Falerno	,,	86		,,
Fiori Alpini	,,	86		,,
Sloe Gin	,,	70		,,
Goldwasser	,,	80		,,
Grand Marnier	,,	80		,,
Kira	,,	96		,,
Kummel	,,	86		,,
Licor de Albaricoque	,,	60		,,
Licor Amarillo	,,	86		,,
Licor de Cereza	,,	60		,,
Licor de Durazno	,,	60		,,
Licor de Naranja	,,	86		,,
Licor Verde	,,	110		,,
Licor de Zarzamora	,,	72		,,
Mandarina	,,	70		,,
Marrasquino	,,	60		,,
Mazarino	,,	86		,,
Mirabelle	,,	80		,,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Monastique	"	86			"
Parfait Amour	"	60			"
Perr (especie de sidra)	"	2	a	8	"
Pimm's Nº 1 Cup	"	70			"
Pulque	"	7	a	10	"
Prunelle	"	80			"
Quetsche	"	80			"
Rock and Rye	"	70			"
Southern Confort	"	100			"
Strega	"	86			"
Swedish Punch	"	52			"
Tequila	"	90			"
Triple Sec	"	80			"
Van der Hum	"	77			"
Vielle Cure	"	80			"
Vodka	"	90			"
Whisky	"	86			"
Blend Whisky	"	86	a	100	"
Bourbon Whisky	"	86	a	100	"
Corn Whisky	"	86	a	100	"
Imitation Whisky	"	86	a	100	"
Irish Whisky	"	86	a	100	"
Rye Whisky	"	86	a	100	"
Scotch Whisky	"	86	a	100	"
Straight Whisky	"	86	a	100	"

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ACCIÓN DEL ALCOHOL SOBRE LA VIDA ORGÁNICA

El abuso de las ingestiones de las bebidas alcohólicas, trastorna las funciones de la digestión, extingue el apetito y genera la dispepsia y otras diversas enfermedades. El alcohol obra sobre las paredes del estómago, de donde proceden las induraciones que se presentan con frecuencia en la porción pilórica y que con el concurso de una predisposición especial se convierten en cánceres.

"La absorción de las bebidas alcohólicas —dice don Nicolás María Serrano, autor citado— se efectúa por el intermedio de las venas, sin que tomen parte alguna los vasos quilíferos; y según las observaciones de Bouchardat, el alcohol "introducido en el torrente circulatorio, quita en provecho suyo el oxígeno introducido en la respiración y produce una verdadera asfixia, conservando la sangre arterial el mismo color que la venosa y muriendo el animal, si la cantidad de alcohol es muy considerable, de la misma manera que si se le hubiese introducido en una atmósfera sin oxígeno. El alcohol coagula la albúmina, fibrina, hematosina y materias grasas de la sangre; produce una fuerte excitación en el sistema vascular y en el corazón; produce palpitaciones en la región precordial de las personas que no están acostumbradas a las bebi-

das alcohólicas; contribuye al desarrollo de la hipertrofia del corazón, y agrava las lesiones que padece este órgano secretor, y sólo una pequeña parte de él se evapora en los pulmones, pudiéndola recoger en los gases y vapores que se desprenden del aparato respiratorio; bajo la influencia del oxígeno inspirado se descompone en la sangre, transformándose en ácido carbónico y agua; según Mr. Bernard, a grandes dosis detiene por completo las secreciones, fenómeno que se explica por la acción que ejerce sobre el tejido de las glándulas. La albuminuria que se observa en los países en que se abusa de las bebidas alcohólicas, reconoce por causa la propiedad que posee el alcohol de precipitar la albúmina y por consiguiente hacerla extraña al flúido nutritivo; y otro de los efectos que el alcohol produce, es alterar la secreción biliosa. El alcohol es un alimento respiratorio y propio para conservar el calor animal, siendo tan inmediatos sus efectos caloríficos, que por esta razón en los climas del Norte se le prefiere a los cuerpos grasos, que para ser quemados exigen tiempo y ejercicio y presenta además la ventaja de que ofrece calor bajo un pequeño volumen y a precio módico, dispensando del uso de otros alimentos respiratorios, como las féculas, grasas y azúcar. La miseria y el frío, son por consiguiente, las causas que concurren a que se haga tan grande consumo del alcohol; pero si bien este líquido es el más eficaz de los alimentos respiratorios, en cambio llega a ser un obstáculo para la nutrición cuando se le toma con exceso.

EL ALCOHOLISMO AGUDO

La palabra alcoholismo, es de origen moderno. Se le atribuye al Dr. Magnus Huss, médico sueco, quien estudió sus efectos en el organismo humano, en las personas que en su tiempo —1852— se excedían en el consumo de los licores.

Llámase alcoholismo, a los estragos que el alcohol hace al que lo consume abusivamente, sin método ni control.

El Dr. Magnus Huss, denominaba con la palabra alcoholismo, a todas las manifestaciones nosológicas que ocasionan la intoxicación en cualquiera de sus manifestaciones, agudas o crónicas, por la ingestión excesiva de licores.

Y aunque no se usa la palabra **alcoholismo,** hasta que no nos la da a conocer el referido médico sueco, no es menos cierto que es tan antiguo el alcoholismo, como la propia historia del hombre. El alcoholismo existe, pudiéramos decir, desde que los hombres conocieron la vid y con ella elaboraron vinos y licores.

En los famosos poemas de los Vedas, como el "Ramayama", que habla ya de las bebidas espirituosas como el "Soma" y el "Amrita", se conoce el vicio de la embriaguez, que no es

Digitised by Jared N Brown & Anistatia Miller 2009

otro que lo que el doctor Magnus Huss llama alcoholismo. En la antigua Persia, atribúyese a Scensit, fundador de la civilización iránica, la invención del vino, que denominaba "Haona". En el Egipto antiguo, consumían un vino que denominaban "Arp", y una cerveza que titulaban "Hek", así como otra bebida espirituosa que obtenían del jugo de la jalma y que se conocía por el nombre de "Shodou".

El doctor Víctor Delfino, en su obra "El Alcoholismo", sostiene que en las postrimerías del reinado de Sesotris, se pensó ya en establecer la lucha contra el alcoholismo, porque los obreros de esos tiempos, sin duda para amortiguar sus sufrimientos, consumían con gran abundancia la cerveza que se fabricaba en aquellas edades.

De los fenicios se dice por autores de gran crédito, que traficaban con vinos de la Siria, la Palestina y el Egipto. En China, pueblo de una civilización milenaria, se sabe que conocían la destilación del alcohol desde los tiempos más remotos.

Plutarco, el autor de "Vidas Paralelas", atribuye al sabio Licurgo, que para poder dominar con ventaja a los pueblos que vencía, como un recurso político —cosa parecida a lo que hacen los japoneses en China, estimulando el consumo del opio—, favorecía entre ellos la embriaguez con el propósito de derrumbar su valor moral y físico, y despertar al mismo tiempo en el pueblo que dirigía, la repulsa hacia el consumo de las bebidas alcohólicas que provocaban tales efectos.

Dracón, el rígido legislador ateniense, castigaba con la muerte a los borrachos. Y los cartagineses, ese pueblo de guerreros indomables, se regían por leyes que prohibían el consumo de bebidas a los matrimonios el día que tuvieran aproximación carnal.

Salomón, en los "Proverbios", combate briosamente la embriaguez.

Pero el alcoholismo o la embriaguez, se divide en dos clases: alcoholismo agudo y alcoholismo crónico.

"Llámase "alcoholismo agudo", a la intoxicación que produce el excesivo consumo de alcohol, que más comúnmente conocemos por "borrachera" o "embriaguez".

Numerosos síntomas nos dan a conocer los efectos que hace el alcohol sobre el sistema nervioso, cuando se abusa de su consumo, y de una manera destacada, sobre el cerebro. Y su mayor o menor acción, se relaciona con la cantidad del licor que se consuma y la susceptibilidad de cada persona.

"Las primeras manifestaciones sintomáticas de la intoxicación alcohólica aguda —dice el Dr. Víctor Defino— son los trastornos gástricos e intestinales... Aparecen la anorexia,

Digitised by Jarrod M Brown & Anastasia Miller, 2009

las náuseas y el vómito, que está compuesto de las sustancias alimenticias que se han ingerido al principio y después de materias ácidas y bilis; al día siguiente sobreviene la constipación o una diarrea biliosa con prurito anal. Estos trastornos gastrointestinales son la consecuencia de la hipersecreción biliar, según la opinión de Prie y Pinel —Grandchamp—, y sus efectos adquieren mayor intensidad cuando la ingestión de los alcohólicos se ha efectuado estando el estómago vacío, en el que su acción se desarrolla con mayor vigor desde que la ausencia de las sustancias alimenticias no impiden que se ponga en contacto con la mucosa gástrica".

En esta situación la lengua se manifiesta seca y cargada; rápido y débil el pulso; fría y seca la piel, manifestándose un estado general de depresión.

"Al pasajero bienestar que al principio determina la ingestión de los espirituosos —dice el Dr. Víctor Delfino—, cuya expresión sobre el sistema nervioso se acusa por la excitación de las facultades cerebrales y la disminución de las receptivas, sigue con mucha frecuencia una cefalalgia violenta con el aumento de la fuerza muscular sin la coordinación de los movimientos voluntarios, lo que hace la marcha incierta y vacilante. Estos fenómenos aumentan a medida que la embriaguez sube de grado, hasta que el individuo, presa de un vértigo, se desploma como un cuerpo muerto".

Acompaña a la embriaguez, muchas veces, lo que llaman el "delirio alcohólico", que se manifiesta con alucinaciones de todas clases, muchas veces terroríficas. Se altera la vista, se sienten perversiones del gusto y del olfato y se sufren toda clase de trastornos cerebrales.

"Las funciones de la inteligencia —dice el doctor Víctor Delfino—, sensibilidad y motilidad, se suspenden simultáneamente, y la tempestad ébrica, como tan acertadamente llama Jaccoud al alcoholismo agudo, llega a su colmo por la cesación de la vida animal. Entonces la respiración se hace alta y estertorosa, la pupila se dilata, la temperatura desciende y el pulso, pequeño y mísero, precipita al ebrio en un estado comatoso verdaderamente desesperante y repulsivo.

"Cuando la intoxicación llega a este grado —sigue hablando el Dr. Delfino— puede terminar con la muerte, que sobreviene en medio de los síntomas de la apoplegía comatosa, con estertor, dificultades respiratorias, adinamia cardíaca, etc. Felizmente estos casos fatales se observan con poca frecuencia y son el resultado de grandes excesos, y especialmente si han ingerido grandes dosis de alcohol: medio litro, un litro y más aún. Esta terminación fatal del alcoholismo agudo está amenudo relacionada con algunas condiciones como las impresiones externas muy vivas, el frío intenso, las emociones violentas, etc".

La embriaguez dura según la edad, el sexo y la excitabilidad cerebral de cada persona. En los casos ligeros desaparece en breves horas, tras un sueño más o menos largo, de quince, veinte y hasta más horas, dejando como rastro, la pesadez de cabeza, quebranto físico, la aceleración del pulso, vómitos, deposiciones biliosas, etc.

Los fenómenos alcohólicos, varían según la naturaleza de las personas y la calidad de los licores que se consumen. Unos, conviértense en tornadizos y volubles; otros, truécanse en alegres, cordiales y expansivos; llénanse de pesares y malas ideas, éstos; aquéllos, manifiéstanse bravucona y valientemente; hay quienes se vuelven afectuosos y se llenan de ternuras. En suma, la edad, el sexo, el temperamento, la educación, el alimento que se haya ingerido, la vacuidad del estómago, la calidad del licor, la naturaleza de la mezcla, el estado de la persona, la temperatura del ambiente, son los que determinan las tan variadas formas con que se manifiesta la embriaguez.

El café solo y el amoníaco, suministrado a los alcohólicos agudos, en dosis de 10 a 15 gotas, son los medicamentos más indicados para combatir esos estados, porque son estimulantes y se oponen a los efectos depresivos que en esos estados genera el alcohol. Los refrescos y el agua, tomados en abundancia, son también prácticos, porque diluyen el alcohol y atemperan y alivian su acción irritante sobre el estómago, favoreciendo la eliminación del alcohol por los riñones.

"Cuando la intoxicación es grave —dice el Dr. Víctor Delfino— y aparecen síntomas congestivos, se quitan al enfermo sus vestidos colocándosele en una habitación fresca, con la cabeza alta. Inmediatamente, como medida previa, se procederá a evitar que continúe la absorción, a cuyo efecto se le administran vomitivos, recurriéndose, cuando éstos no produzcan efecto, como en las intoxicaciones en que ha habido mucha absorción, al empleo de la sonda exofágica y de la bomba gástrica con el objeto de vaciar el estómago de su contenido. No debe descuidarse el tratamiento sintomático. Para combatir la hiperhemia cerebral, se aplicará sobre la cabeza del enfermo una bolsa de hielo y se darán enemas estimulantes de tres partes de agua y una de vinagre. Para evitar los accidentes de la congestión cerebral que agravan considerablemente el pronóstico, se echará mano de los revulsivos, aplicando sangrías en las apófosis mastoideas, sinapismos en las extremidades y en la nuca, y cuando amenace la adinamia se recurrirá al empleo de los excitantes al interior como café negro, éter, licor o amoníaco cáustico, etc.; o por la vía hipodérmica se propinarán altas dosis de inyecciones de cafeína, estricnina o éter, manteniéndose una refrigeración activa en la cabeza".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ALCOHOLISMO CRÓNICO

Conócese por "alcoholismo crónico", al estado de embriaguez permanente o casi permanente que a menudo vemos en determinados tipos que han perdido el concepto del valor de la vida humana.

"El alcoholismo crónico o delirio alcohólico crónico —nos dice el Dr. Víctor Delfino —es una verdadera discrasia tóxica, un envenenamiento gradual que altera profundamente el organismo, deprimiendo las facultades del ser humano, envileciéndolo, para arrojarlo tras larga y triste peregrinación por el sendero del vicio, en el limbo tenebroso de la locura, cual nuevo Bellerophon, que errante en los espacios del mundo sacrifica su conciencia en aras de la embriaguez, esa pasión degradante que no pocas veces arma su brazo convulsivo con el hierro de los asesinos".

Estos estados anormales de determinados hombres, efecto del abuso diario del alcohol, así como sus efectos en las generaciones que les suceden, no son de nuestros días, ni siquiera de nuestra civilización, son conocidos desde muy antiguo.

Diógenes, el cínico, filósofo griego, nacido en Sinope, en 413-323 antes de J. C., apostrofando a un imbécil con quien tropezara, le repelió así: 'Tu padre estaba borracho cuando te concibió su madre".

Los griegos, para justificar al feo y deforme Vulcano, que mereció el odio de su madre Juno, la que lo arrojó desde lo alto del Olimpo porque no quería verlo y cayó en Lemnos, donde forjó el casco de Plutón, las armas de Aquiles, el tridente de Neptuno, la corona de Ariadna y el cetro de Agamenón, ¿no dicen que lo generó Júpiter cuando se encontraba embriagado por el néctar que ingiriera?

Y Plutarco, ya dijo en su tiempo: "el borracho no engendra nada que valga".

Más modernamente, el estadista inglés Gladstone profirió esta sentencia: "El alcoholismo hace en nuestros días más estragos que las tres plagas históricas: hambre, peste y guerra. Diezma más que el hambre y la peste; mata más que la guerra y hace más que matar: deshonra".

Los síntomas primarios del "alcoholismo crónico", destácanse con temblores en las manos y la incertidumbre de los movimientos del cuerpo en general. Progresivamente, esos mismos temblores, se posesionan de los pies, las piernas y el tronco. Esos estados manifiéstanse de una manera señalada, por las manañas, antes de que el alcohólico crónico haya ingerido el primer trago. En cuanto toma su primera dosis de alcohol, esos temblores disminuyen.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

"El temblor, —dice el Dr. Víctor Delfino, tomado de Fournier— es una de las manifestaciones más habituales y precoces del alcoholismo. Éstos desaparecen con la supresión de los excesos alcohólicos, pero si se persevera en ellos, no tardan en aumentar: las funciones musculares se alteran más y sobreviene la tartamudez, que en un período avanzado de la intoxicación llega a ser casi ininteligible la palabra".

Consecuencia lógica de la persistencia en el consumo excesivo de licores, es, que el organismo se debilita de una manera progresiva desde los dedos de la mano al brazo, haciéndose cada vez más torpes todos los movimientos, llegando, desde las parálisis locales, hasta la general, por lo común, en todos los ebrios consuetudinarios.

"La progresión fatal de estos síntomas —dice el Dr. Víctor Delfino en su obra citada— continúa y los accidentes de la parálisis se generalizan, y la lengua, el intestino, la vejiga y el esófago mismo presentan una alteración más o menos considerable de su potencia contráctil. Al principio, los desórdenes musculares guardan relación con las alteraciones funcionales del sistema nervioso, pero más tarde, la paresia es el resultado de la alteración del sistema muscular, cuyas lesiones se caracterizan por la infiltración grasosa de los músculos, que se vuelven flácidos y disminuyen de volumen precipitando su atrofia la marcha de la parálisis. En un grado avanzado de la intoxicación, suelen observarse los accesos convulsivos que, seguidos o no de la pérdida del conocimiento, constituyen una forma morbosa del alcoholismo que los autores han designado bajo el nombre de **epilepsia alcohólica**".

Los trastornos del sistema nervioso que provienen de la intoxicación constante de cuantos consumen licores sin medida ni freno, cotidianamente, impiden dormir al afectado por esos síntomas, sueños largos, y sólo le permiten sueños cortos y penosos, seguidos de pesadillas que le llenan de terror, que lo dejan rendido y extenuado, sin ánimo ni fuerzas para moverse.

"La sensibilidad —nos da a conocer el Dr. Víctor Delfino— es alterada por hormigueos que incómodos al principio y localizados en las extremidades, aumentan en intensidad y mantienen al paciente en un estado de agitación y de angustia general. . . La visión es, de entre los trastornos de los sentidos, la que experimenta las más peregrinas perversiones: visiones ígneas de todo género, resplandores fantasmales, etc., etc. Más tarde estas alteraciones se hacen permanentes: la pupila se dilata y pierde su sensibilidad; los objetos tiemblan delante de los ojos y parecen cubiertos por una nube; la lectura es entonces imposible".

Es, también, el alcoholismo crónico, generador de lo que los clínicos califican de delirio agudo o "delirium tremens", que se manifiesta con un malestar indefinido de abatimiento

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

físico y moral, cansancio, inquietud, debilidad, inapetencia, pérdidas de la memoria, depresión intelectual, temores infundados, seguido del acceso, que como dice el Dr. Víctor Delfino: "la cara se pone roja y turgente; los ojos, salientes de sus órbitas, se vuelven brillantes y huraños, y la fisonomía alterada se crispa con la extraña expresión del asombro, del espanto, de la inquietud o del terror. Todos los músculos del rostro, lo mismo que los labios y la lengua, se agitan desordenadamente, sacudidos por la violencia del paroxismo, y la voz, breve y entrecortada, tiene un acento imperioso... La exaltación sube de grado y el enfermo grita, vocifera, y, presa de alucinaciones terroríficas, corre de un lado para otro, se debate con seres imaginarios que le persiguen y amenazan, y en su furor quiebra todos los objetos que tiene al alcance de su mano... Otras veces, cuando el acceso no ha sido tan violento, el delirio es tranquilo, aunque no menos animado. El enfermo habla con mucha volubilidad con las personas que lo rodean o con los ausentes; las palabras se precipitan con una rapidez inconcebible; mil trabajos lo ocupan en su labor imaginaria; va y viene, imparte órdenes, toma resoluciones, etc.

Los signos sintomáticos de estos estados son la anorexia absoluta, sed excesiva, lengua húmeda y saburral, y con más frecuencia, seca y roja; regurgitaciones y vómitos biliosos; orinas rojas y concentradas con mucho sedimento, y excepcionalmente con albúmina; la piel cúbrese con sudores viscosos y el pulso fluctúa entre los 148 y los 160, con poca elevación térmica, como dice el Dr. Víctor Delfino. Etos estados duran de dos a seis días y terminan con un sueño profundo, sin que el enfermo rememore cosa alguna de lo que le ha ocurrido. Son poco fatales estos casos, salvo cuando vienen otras complicaciones. Y cuando los bebedores son inveterados, se reproducen esos ataques hasta que viene la locura y sucumben con una parálisis general.

Por lo regular, los alcohólicos crónicos se convierten en dipsómanos, que sienten una pasión irresistible por ingerir alcohol, llegando a tomarlo en todas sus formas, y para conseguirlo, realizan hasta las más degradantes humillaciones. En este estado alcohólico ya, truécanse en inquietos, descontentos, gruñones, pendencieros y malos, llegando hasta la ejecución de actos absurdos. Y si encuentran oposición o resistencia a sus propósitos, no los detiene la realización de los crímenes más espantosos y repugnantes. Satisfechos sus imperativos deseos, se tranquilizan por un breve tiempo y recuperan la alegría; pero tras un breve descanso, vense acosados de nuevo por un ansia inagotable que sienten de embriagarse.

Considérase al alcoholismo crónico, como generador, también, de la neurastenia, la epilepsia, la neuritis degenerativa,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

múltiple o polineuritis, la parálisis alcohólica progresiva, la manía y melancolía alcohólicas, etc.

"Los efectos del alcoholismo —dice el Dr. Víctor Delfino, que ha realizado un estudio acabado sobre el mismo— que tan profundamente alteran la nutrición, como todas las intoxicaciones orgánicas, se propagan por la herencia, y repercuten con más o menos vigor sobre la descendencia, en la que determinan alteraciones mórbidas diveras. La herencia alcohólica es una de las más terribles consecuencias del alcoholismo, y suministra a la tuberculosis un contingente numeroso de víctimas; acrecienta el desarrollo de la locura, la epilepsia, el histerismo, la hipocondría y otras neurosis; por último, la debilidad, el raquitismo, la escrófula, el idiotismo, que debilita la inteligencia y quebranta el organismo, son la triste herencia que el alcoholista, embrutecido y homicida lega a su prole... Después, cuando le degeneración avanza en las generaciones ulteriores, cuando el hierro candente del estigma marca con sus señales de fuego la frente de otra generación más envilecida, la naturaleza reclama sus derechos y esteriliza la semilla y seca los frutos..."

Sinopsis de la herencia familiar del alcohólico crónico, según Cruveilhier, como nos da a conocer el Dr. José Scoseria: "A la primera generación aparece la inmoralidad, la depravación, los excesos alcohólicos y el embrutecimiento moral; a la segunda, el hábito de la embriaguez hereditaria, los accesos maníacos; a la tercera, las tendencias hipocondríacas, la lipemanía y las tendencias homicidas; a la cuarta, en fin, la inteligencia es poco desarrollada y el niño, imbécil o idiota y degradado, no llega a adulto y la raza se extingue".

Nos da a conocer el doctor Víctor Delfino, tomado de los doctores Serieux y Mathieu, que el Secretario de Relaciones Exteriores de los Estados Unidos de Norte América, hace algunos años, publicó la siguiente estadística: desde 1830 a 1870, el alcoholismo ha enviado a los establecimientos de caridad 100,000 niños; 150,000 penados a las prisiones; 10,000 alienados a los asilos; causado 2,000 suicidios, 1,000 asesinatos, 200,000 viudas y 1,000,000 de huérfanos.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

LA VERDAD SOBRE EL ALCOHCLISMO

Mucho se ha escrito, en todos los tiempos y lugares, contra el consumo de los vinos y licores, por considerarlos lesivos y atentatorios a la salud. Pero en realidad de verdad, las bebidas espirituosas todas, son tan inherentes al hombre, pudiéramos decir, como su propia vida.

No existe pueblo en los confines de la tierra toda, culto e inculto, civilizado o salvaje, que no tenga su licor, su vino, su bebida espirituosa propia. El origen de los vinos y licores,

piérdese en la obscuridad de la historia, como demostramos en el presente libro.

El alcohol es tan elemental al hombre, que para subsistir ha tenido que crearlo. No surgieron las bebidas espirituosas de la nada, por capricho de éste o del otro hombre. Creáronse esas bebidas, porque la vida del hombre así lo ha exigido de una manera imperativa, como ha exigido tantas otras cosas de que dispone para su propio progreso y bienestar.

Todo abuso genera trastornos, daña la vida del hombre. El organismo humano es una máquina tan delicada y complicada, que cualquier exceso, le daña y trastorna de una manera **inmisericorde.** La comida excesiva, la holgaza desmedida, el trabajo exagerado, el ejercicio inmoderado, dañan nuestra vida y atentan nuestra salud, siempre. Ayer, hoy, mañana. El consumo excesivo y persistente, de los vinos y los licores, no puede ser menos.

La mejor medicina, aplicada para ésta o la otra dolencia, que sabemos que nos hace bien y nos restaura la salud perdida, si abusamos de su consumo, destruye nuestra salud y aniquila nuestra vida, como si ingiriésemos vinos y licores sin medida, como si trabajáramos jornadas excesivas y aniquiladoras, como si comiéramos constantemente y de una manera exagerada, como si realizásemos ejercicios inmoderados que relajasen nuestros músculos.

Ni más ni menos, ni menos ni más.

Todas esas tragedias que genera el abuso inmoderado del consumo de vinos y licores que hemos visto descriptas en las páginas precedentes, dedicadas al estudio del **alcoholismo agudo** y del **alcoholismo crónico,** se evitarían, no persiguiendo el consumo de los vinos y los licores; no cerrando los bares, las cantinas y tabernas; no encarcelando a los borrachos; no prohibiendo la fabricación de los vinos y los licores, sino haciendo más humano el trabajo del obrero, pagándole mejores salarios, ilustrándolo y haciéndolo más culto. Porque en verdad de verdad, las víctimas del alcoholismo agudo y crónico que hemos conocido en las páginas anteriores, no son de las clases ricas y pudientes, sino de la clase obrera, que libraban ayer y libran aún hoy, jornadas excesivas, y esos obreros así victimados, buscando un estimulante que restaurara y estimulase las fuerzas perdidas en el agotador trabajo, bebían y beben, algunos todavía hoy, sin tasa ni medida, hasta llegar a esos estados deplorables; que no disfrutando de sueldos con que sostener un hogar limpio, cómodo y agradable, iban y van en algunos pueblos todavía hoy, a pasar las horas de asueto y de descanso, a los bares, cantinas y tabernas, en donde olvidan, entre charla y sorbo con sus camaradas, sin comprender el daño que reciben, su miseria, su hambre y sed de justicia, su dolor de esclavos; que careciendo de cultura,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

ignoran, no ya el perjuicio que se hacen, sino que en los libros, en el cine, y en el teatro, pueden encontrar la distracción gratísima que necesitan en las horas de reposo y de descanso para restaurar sus fuerzas físicas y espirituales.

Debe de perseguirse, sí, la adulteración de los vinos y los licores que se realiza en todos los lugares, sin ética comercial, sin piedad, inhumanamente; que esos vinos y licores falsificados, son los que dañan de verdad, la naturaleza humana. Debe de encarcelarse sin consideración de ninguna clase, a cuantos dueños de bares, cantinas y tabernas, sin moral ninguna, con vinos y licores inferiores rellenan las botellas de marcas acreditadas y de calidad, para engañar a los clientes y explotarlos de una manera despiadada. Esas medidas tomadas con rectitud y energía, sin contemplaciones ni debilidades, son suficientes para exterminar el alcoholismo en todas sus formas y manifestaciones. Y si se recomienda con constancia e insistencia que se beba con moderación y nada más que lo que el organismo humano necesita para gozar de bienestar y disfrutar de una salud permanente, se suprimen de una manera definitiva todos los alcoholismos.

Las otras medidas que aconsejan los llamados abstenios y las distintas religiones, ya conocemos los resultados que dan: estimulación del contrabando, fomento de negocios sucios y el envenenamiento del pueblo con alcoholes mortíferos como el que se extrae de la madera.

¿CUÁL ES LA CANTIDAD DE LICOR QUE SE PUEDE BEBER?

El distinguido escritor Donald G. Cooley, persona muy estudiosa y experimentada en estas cuestiones, ha publicado un trabajo admirable, digno de toda ponderación y encomio, que transcribimos gustosos íntegramente, para enseñanza de cuantos frecuentan los bares y cantinas y asisten a **buffetes, lunches y parties.**

"Es difícil reconocer —nos dice— la línea peligrosa, pasada la cual se levanta de la copa una invisible advertencia de peligro, y en cambio, es relativamente fácil saber que se ha pasado el límite. Cuando nos damos cuenta de las señales, siempre es demasiado tarde, y por ello el problema planteado consiste en saber dejar en el vaso el alcohol que nuestro organismo ya no puede resistir.

"La copa que no debe beberse —sigue diciéndonos— no es para todos los hombres la misma. Tengo un amigo neurasténico, que no puede soportar el alcohol; un solo cock-tail es suficiente para llevarle a la más completa inconsciencia. En cambio, otro, que se imagina bebedor moderado, toma nor-

Digitized by Jared M Browne Anastasia Miller, 2009

malmente dos highballs sin ningún riesgo, pero no siempre: si toma el alcohol puro en lugar de diluido, o si bebe con el estómago vacío, su tolerancia se modifica radicalmente.

"Edad, sexo, alimento, previas incontinencias, son factores importantes que modifican la cantidad de licor que se puede absorber, y a pesar de las dificultades que ello representa, vale la pena hacer un esfuerzo y averiguar dónde está, para nosotros, la línea divisoria entre beber y emborracharse.

"Es muy conveniente hacerse el propósito de regular el hábito de beber. Una simple ojeada a los estudios médicos, indica que no existe prueba alguna de que el uso moderado del alcohol acorte la vida, sino que, por el contrario, para los hombres de edad avanzada, es altamente beneficioso. El abuso, en cambio, aunque no siempre, puede producir gravísimos trastornos.

"Resumiendo las opiniones médicas podemos llegar a definir la moderación en el uso del alcohol, del siguiente modo:

"Un adulto puede beber de 30 a 40 centímetros cúbicos de alcohol cada 24 horas, sin daño inmediato ni ulterior. Esto equivale a unos 90 centímetros cúbicos de whisky, ginebra u otro licor fuerte; aproximadamente un par de highballs, media botella de vino o un litro de cerveza.

"Antes de cumplir los 30 años, la mujer es bastante resistente para soportar frecuentes libaciones y se necesitan de seis a diez años de beber fuerte, para llegar a un nivel apreciable de alcoholización. Un inveterado alcohólico que tenga menos de treinta y cinco años y no haya más que siete que está entregado a la bebida, puede salvarse fácilmente. Si tiene más de 40 años y hace doce o quince que bebe más de la cuenta, su curación es mucho más difícil y problemática.

"Ningún doctor puede darnos una receta para la moderación en la bebida, por lo que cada uno tiene la que corresponde a cada organismo.

"Para encontrarla, debemos someternos a un examen y observar en nosotros la aparición de los síntomas reveladores. Podemos estar seguros de haber bebido por lo menos una copa de más, y posiblemente varias: cuando la palabra se vuelve un poco torpe y se ve con placer un sillón donde sentarse; cuando nos sorprende no haber apreciado nunca el ingenio y el sentido común de una persona que habíamos considerado siempre como de una pesadez insoportable; cuando pasamos de un estado de bienestar y de sociabilidad, a estados emocionales: sentimental, lacrimoso, argumentativo y pugilístico; cuando al día siguiente, por la mañana, nos duele la cabeza.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

"Cualquiera de estos síntomas —sostiene Donald G. Cooley— indica, sin lugar a dudas, que la línea fatal ha salido de la botella y está dentro de nuestro cuerpo.

"Un buen procedimiento para averiguar en qué momento debemos detenernos, consiste en contar los cock-tails que tomamos en las sucesivas fiestas a que asistamos en una noche y, en la próxima ocasión, reducir por lo menos uno, y así, sucesivamente, hasta la desaparición de los síntomas. Así sabemos el número de copas a partir del cual empieza el alcohol a causarnos daño. Será tal vez la segunda, quizás la cuarta, y en el caso de que no podamos llevar esta cuenta, es indudable que con la primera basta.

"Algunos impertérritos bebedores suelen escudarse detrás de la excesiva generosidad de su anfitrión. Por lo general, la persona que organiza una fiesta o recibe a unos amigos, no quiere dar la impresión de que economiza sus licores. Es víctima de las tradiciones de la hospitalidad y éstas le obligan a llenar las copas tan pronto como se vacían, y, si alguien le dice que no quiere más, se figura que es una simple manifestación de cortesía y un cumplido. Es inaceptable mencionar una prescripción médica y de muy mala educación poner el vaso al revés; pero, en cambio, nos queda el recurso de la astucia: el anfitrión puede llenar nuestra copa, pero no puede obligarnos a beber su contenido. Un highball puede durar toda la noche. Nadie vuelve a llenar un vaso que no está vacío.

"Por eso conviene emplear los varios medios ingeniosos que existen para defenderse contra uno mismo o (en casos más raros) contra cualquier persona que insista en hacernos beber. No hay necesidad alguna de causar molestias y estropear una fiesta tremolando la bandera de "no beberé ni una gota de licor", que es lo que representa negarse sistemáticamente a beber una copa y rehusar las insistencias del anfitrión. En lugar de esto que puede molestar a los demás, lo mejor es adoptar una actitud más tolerable y refugiarse en uno de los siguientes sistemas de defensa:

"**Primero.—La defensa de la comida.**

"Ésta es indudablemente la mejor. Comer disminuye el deseo del alcohol; especialmente si comemos cosas dulces y azucaradas. El aumento de azúcar en la sangre que sigue casi inmediatamente a la comida, no sólo disminuye las ganas de beber, sino que neutraliza los efectos del alcohol, si lo tomamos. Si pasan bandejas con dulces y pastelillos, debe dejarse a un lado los que están hechos de anchoas y sustancias saladas que naturalmente nos darán sed, y elegir en cambio, de preferencia, los que contengan queso, alimento rico en proteínas, que nos protegerá contra la degeneración grasosa del hígado.

Digitised by Janet M Brown & Anastasia Miller, 2009

"Los alimentos grasos, como la mantequilla, por ejemplo, facilitan el paso del alcohol a través de nuestro sistema, con un mínimo de repercusiones.

"**Segundo.—El método de la substitución.**

"Tómese siempre un highball, en lugar de un cock-tail, y éste de preferencia a un vaso de licor puro. Cuanto más diluído menos perjudicial es el alcohol, porque se absorbe más lentamente por las paredes del estómago y de los intestinos y llega menos brutalmente a la sangre. Por lo que respecta a la capacidad cúbica, los highballs llenan el estómago mucho más rápidamente que los cock-tails y el agua o la bebida espumosa ocupa un lugar, de otra manera quedaría libre para otras libaciones.

"A medida que se bebe el contenido de un highball, puede completarse el nivel en la copa con un poco de sifón o de ginger-ale y poco a poco, lo que en un principio fué una bebida alcohólica, se convierte en una inofensiva bebida gaseosa. Un par de cubos de hielo producirán el mismo resultado de llenar el vaso con una substancia inocua.

"Quien bebe de pie tiene muchas menos probabilidades de excederse que quien está cómodamente sentado en un sillón. Una buena medida defensiva consiste, pues, en permanecer de pie, y seguir así hasta que se observan los primeros síntomas de la proximidad de la línea fronteriza. Otro ardid inteligente consiste en andar de un lado para otro, especialmente por el aire libre. También resulta eficaz la copa encima de una mesa o un mueble y empezar una conversación con alguien que esté sentado al otro lado de la pieza. Siempre es más fácil beber demasiado si sostenemos la copa en la mano, que si tenemos que andar diez pasos para tomarla, y además es aceptable, ante la insistencia del anfitrión, decirle como la cosa más natural: "Mi copa es ésta, está llena todavía. Gracias".

"Paradójicamente el sistema defensivo de emplear subterfugios falla siempre que no se apoya en un propósito firme. El hombre a quien su médico le ha prohibido beber y está sometido a un régimen lácteo, y mezcla un chorro de ginebra a su vaso de leche, engaña a su esposa cuando ésta se dirige sonriente y confiada al refrigerador para buscar la leche; pero se hace mucho más daño a sí mismo. Tampoco sirve de nada pretender limitarse a un solo highball, si éste se haya compuesto de tres generosas dosis de whisky y un poquito de sifón.

"Cuanto más viejo es un hombre, mayor cantidad de alcohol puede absorber, siempre que no se haya excedido en su juventud. Al llegar al umbral de los sesenta, ha llegado al estado dipsomaníaco y un traguito de vez en cuando será

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2006

beneficioso porque el alcohol tiende a dilatar los vasos sanguíneos y esto facilita la circulación.

"No existe persona alguna de la que pueda decirse, en este aspecto, que es el tipo justo medio, y por esta razón no hay ninguna regla precisa, respecto a cuantas copas podemos tomar, a no ser la muy imprecisa que se indica al principio de este artículo. Lo que para uno es una ración normal, para otro es un veneno.

"Por eso, la mejor regla será siempre la siguiente: cuando empiecen a sentirse los primeros efectos de la bebida, no debe tomarse una gota más. Y si se quiere ganar la partida no debe tomarse más de noventa centímetros cúbicos de licor fuerte, cada día.

"Para determinar el por ciento de alcohol que existe en cualquier bebida, basta con dividir por dos la cifra que figura en la etiqueta".

MANERA DE TOMAR EL BUEN BRANDY

El fino y viejo brandy, francés o español, no se ha de tomar de uno o dos tragos, sino pausada, lentamente, a sorbitos. El buen brandy no es una bebida que invite a la consumación de grandes sorbos, de uno o dos golpes; requiere, exige que se tome gota a gota y se recree sobre la lengua y la vista, hasta que haya rendido su completa naturaleza a la recreación de todos los sentidos, y percibiendo su calor y olor penetren por todo nuestro ser y lo llenen de su grata influencia.

El atildado escritor **Terenc Molnar,** nos descubre así la manera de tomar una copa de buen brandy:

"Beber aguardiente parece ser algo muy malo y sin embargo, no lo es. Mi amigo Gilbert Miller, me ha contado que estando una vez en el Restaurant "Larue", acompañado de un autor francés mundialmente conocido, llegó un conocido banquero americano, se sentó ante una mesa y pidió que le trajeran aguardiente para tomarlo, después del café. El camarero trajo la lista de los vinos. El americano seleccionó un excelente **brandy.** La copa valía 100 francos. Al minuto se apareció el **sommelier** con una botella enlodada metida en una cesta. Puso la copa ante el banquero y vertió cuidadosamente en ella una porción del líquido. El ricacho levantó su copa, y cuando ya rozaba sus bordes con los labios, el autor farncés dió un salto de su asiento y se acercó a él todo sofocado: —Monsieur —le dijo— eso es intolerable, ¿qué pretendéis? El banquero colocó la copa sobre la mesa y contestó calmosamente: —Quiero beber una copita de **brandy.** ¡—Es una barbaridad! —exclamó el autor—. ¡Eso no se hace!. El extranjero sonrió. —Y, entonces, decidme, ¿qué debo hacer?

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2003

El autor le explicó la clásica actitud francesa ante un buen aguardiente. Antes que nada debe calentarse la copa esbelta y fina con las palmas de las manos: el aguardiente sabe mejor a la temperatura del cuerpo humano. Después, el aroma de la bebida debe ser aspirado con fruición durante un rato. Luego la copa se pondrá al trasluz para regocijarse con el bellísimo color del **brandy** y su exquisita transparencia. Y por último, se colocará la copa sobre la mesa y se hablará de las cualidades del aguardiente. —¿Y después? —preguntó el banquero—. —El resto no me interesa —repuso desdeñosamente el francés, volviéndose a su mesa—.

CÓMO SE HAN DE BEBER LOS VINOS

Tomamos de la página de "Diario de la Marina" —por considerarlo de interés para el buen catador y escanciador— dedicada al buen comer y al buen beber, que dirige nuestro buen amigo Salvador Gumbau, este canto a la degustación de los vinos, que es todo un poema rebosante de belleza y arte:

"El vino se bebe con todos los sentidos. Con los ojos, con la nariz, con la boca que lo gusta, con el espíritu sobre el que canta una dulce melodía, con la garganta donde retintinea como un canto de órgano bajo las arcadas de una catedral gótica.

"Mirémoslo de arriba a abajo. Mirémoslo a través del cristal de la copa que haremos girar dulcemente. Llevémoslo a nuestros labios. Impregnemos nuestra boca y nuestro paladar con pequeños sorbos y enlacemos el encanto operado para que el canto radiante se eleve hasta nuestro cerebro arrebatado.

"Los perfumes, los colores y los sonidos se corresponden". La sensación del gusto también se extiende a todos los otros sentidos. Por eso, cuando se bebe no debe dejarse caer el vino en la garganta como el agua de un robinete en un recipiente. Es necesario impregnar la boca; solamente así, el vino revela los sutiles matices de su alma. De otro modo esconde sus adorables secretos y pasa altivo y silencioso delante de la incomprensión del bebedor.

"El que sabe beber, se eleva hasta las más altas regiones. Él no ignora nada de la estética de la degustación. A pequeños sorbos va penetrando y sondeando el fondo del espíritu del vino. Y bajo esas llamadas suavemente moduladas, el alma del vino aparece en todo su esplandor".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

LA TONELERÍA O LAS VASIJAS QUE GUARDAN LOS VINOS Y LOS CONSERVAN

Herodoto —900 a 800 años antes de Jesucristo— refiriéndose a los barcos o barcazas que bajaban de Armenia a Babilonia cargamentos diversos, hace resaltar que la mayoría de esa carga eran barriles de vino. Plinio, hace también referencias a la tonelería.

Los griegos, a las barricas de madera en que guardaban sus vinos, llamábanles, según Homero, **pithai**. Popularísima es la referencia de que Diógenes, el filósofo, vivía en un tonel.

"Los pueblos del Piamonte —dice en su "Memoria sobre la Bonificación de los Vinos", Josef Navarro,1784, según refiere Manuel García González Gordon, obra ya citada—, fueron los primeros que inventaron la cuba; invención verdaderamente singular, y que nos causaría sin duda alguna gran admiración, si no la hubiésemos visto jamás. Porque, ¿qué industria y qué cuidados y atenciones no les costaría la construcción de unos vasos compuestos de muchas tablillas unidas y sujetas con ligaduras o abrazaderas de corteza de árboles, que contienen una cierta cantidad de líquido, bajo de una forma fácil y acomodada para el transporte, la más propia para sufrir los mayores empujes sin perderse ni salirse, y al mismo tiempo, la más ventajosa para la conservación del vino?"

"Carlo Magno (742-814) —dice el propio Manuel María González Gordon— en sus **Capitulaciones**, sólo permitía a sus súbditos el uso de **buenos barriles con arcos de hierro**, como recipientes para el vino".

En España, sobre todo en Jerez, por el siglo XV, usábanse barriles de madera para la conservación y el transporte de los vinos.

En la antigüedad, en Andalucía, guardábanse los vinos en envases de **barro empegados** por dentro.

"En los archivos de Jerez, dice Manuel María González Gordon— aparece un documento en el cual consta que en 21 de octubre de 1448, Juan Fernández Barba del Rey, arrendó por dos años a Antón Romero, un pedazo de viña de dos aranzadas, y al reseñar la existencia de la misma dice: que con "sesenta arrobas de vasijas de tinajas de barro empegadas para tener vino".

Por el año 1464, se sabe que se usaba la madera de nogal para hacer toneles en Andalucía.

Las clases de madera que se usan por lo general en España, para construir toneles o vasijas para guardar y envejecer los vinos, aparte de las que son de roble y castaño español, úsase roble de Angulema y del Pirineo de Francia, de

Donated by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

difícil trabajo, y también el roble de tres grupos de países: Norte de Europa (Dantzig), Stettin, Lübeck, Riga y Memel; Bosnia (Mar Adriático) y Norteamérica (New York y New Orleans).

"Los grandes extractores de vinos —dice Esteban Boutelon en su libro Tratado de Tonelería, publicado en 1897— fabrican por su cuenta las obras de tonelería que necesitan para su surtido. Acopian las maderas indispensables para sus fábricas, bien persuadidos de que la buena calidad de las maderas influye singularmente en la fácil conservación de los vinos. Usan casi exclusivamente de la madera de roble, y estiman sobre todos, el que viene de los Estados Unidos de América, en seguida el roble del Norte, luego el de Italia y últimamente el de España. La madera de roble americano es comúnmente muy compacta y nada porosa, por cuya circunstancia no merman los vinos, ni aún se disipan los aguardientes más espirituosos y refinados. A juicio de Miller, fermentan mejor los vinos en los botes y cubas de madera, que no en los de barro cocido, cuyo principio admiten los de San Lucar".

En el decorrer de los años, para la fabricación de botas, pipas o cubas para la conservación y el cultivo de los vinos, se usó de toda clase de maderas, y entre ellas, del cerezo y de la caoba, pero la experiencia ha demostrado que la mejor, es la del roble de las regiones y países que hemos referido.

Los tamaños de las botas, barriles o vasijas para guardar los vinos, son diversos. Existen botas de 500 litros para la exportación, y para guardar los llamados vinos de solera, de 36, de 40, de 90 y hasta de 120 arrobas.

Las maderas nuevas, para evitar que dañen los vinos, se carbonizan por dentro del vaso; esa carbonización influye en la coloración de los vinos y aumenta las cualidades de conservación de los mismos, así como las de la propia madera.

Las pipas o vasijas nuevas son usadas para almacenar los mostos en la época de la vendimia, para envainarlas, sin que sufran los mostos. Si se echaran los vinos ya hechos en las vasijas nuevas, cogerían el sabor de la madera. Durante la fermentación del mosto, éste absorbe la parte resinosa de la madera y le da en cambio sustancias que se convierten en cascarilla al solidificarse.

Las barricas jerezanas que nunca retornan del extranjero, son muy apreciadas por los fabricantes de whiskies escoceses, por haber contenido vino de jerez.

Digitised by JaredM Brown & Anistatia Miller

HISTORIA DE LAS BOTELLAS

La vasija que llamamos botella, es antiquísima. Se han encontrado en antiguas tumbas egipcias, vasos de barro y de vidrio, de forma esférica y oblonga, con cuello estrecho y cilíndrico, que hoy conocemos por el nombre de botellas y que ignoramos cómo se denominaban en aquellos tiempos. En la antigüedad clásica, conociéronse, entre otras, estas variedades de botellas: la **ampulla**, el **bombylios**, el **guttus**, el **lekitos**, y sobre todo, el **alabastron** y el **balsamario**, aunque algunas de esas botellas tienen asas, aunque pequeñas por lo general.

Los vasos antiguos que pudiéramos considerar como originarios de las botellas, son los conocidos por **lacrimatorios**, de vidrio, que se encontraron abundantemente en las urnas funerarias de la Roma antigua.

A los griegos se les atribuye la primera fabricación de recipientes para beber y conservar los vinos selectos que elaboraban.

Hay también quien sostiene, que en la época de Nerón, se hicieron las primeras botellas para guardar vinos.

Marcial dice, que los famosos vinos de Palermo, de su tiempo, eran guardados en pequeñas botellas.

Los primeros progresos de esta industria, dicen varios historiadores, se alcanzaron en la infancia del cristianismo, en el imperio romano.

Plinio hace saber que en el reinado del emperador Tiberio, corrió la voz de que un hombre había hallado el secreto de hacer el vidrio maleable. Petronio añade acerca de esta novedad, que un artífice hizo una botella de vidrio que presentó al emperador, quien después de examinarla, la arrojó contra la pared, desfigurándola como si fuese un vaso de metal, y que el artífice la recogió, volviéndola con golpes de martillo a su primitiva figura. Sorprendido el emperador preguntóle al artífice, si alguien más que él, sabía de aquel secreto, contestándole aquél que no lo había revelado a nadie. Entonces, Tiberio, ordenó que le cortaran la cabeza temiendo que los metales, de divulgarse ese invento, perdieran su valor.

En cuanto a la edad media no se conocen más datos sobre las botellas, que las que se encuentran representadas en las viñetas de manuscritos de los siglos X y XI, y la referencia que tenemos de que en Inglaterra, se fabricaban botellas por los siglos XII al XV. Pero se sabe que esas botellas inglesas eran de cuero, pues en esos tiempos, las botellas de vidrio de Inglaterra, eran frasquitos dedicados a guardar licores de calidad. Las botellas inglesas fueron imitadas en Francia, por ese mismo tiempo. En Alemania, se fabricaban

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

de madera. Y desde principios del siglo XVI, el uso del cuero, de la madera y de los metales, fué una excepción, por la importación directa de botellas de vidrio, de Oriente.

Respecto a España, en documentos de Castilla, del siglo XV, se da a conocer que en la casa del rey existía un aparador para guardar en él la copa y **botellería**, y en la sala real de Aragón, existían dos botilleros mayores, un sotabotillero y dos botilleros comunes o aprendices, además de los mozos de la botillería.

En Persia, en la India y en el Japón, se construyeron vasos metálicos y cerámicos de panza esférica y largo cuello cilíndrico, de forma parecida a nuestras botellas y que por lo general se denominan con el nombre de botellas.

De ese mismo estilo oriental, conócense unas botellas de barro blanco o de búcaro, del mismo género de los botijos que se fabrican en Madrid.

El embotellado de los vinos se ha empezado a hacer a fines del siglo XVIII. En España, el embotellado de los vinos, comenzó en el último tercio del siglo pasado.

Las botellas de vino tienen ¾ de litro de capacidad.

Para fabricar las botellas de vidrio, modernas, empléase arena ferruginosa, cenizas recientes y lavadas, sales de sosa de Varech, sulfato de sosa, arcilla amarilla y trozos de cristales. Todos esos cuerpos, mezclados y fundidos, producen un vidrio de una combinación de la sílice con las bases. Las proporciones en que se usan esas sustancias, son bastante diversas.

El vidriero procura asociar los diferentes silicatos que entran en la compoisición del vidrio, para obtener de él un cuerpo lo más fusible que se puede, para evitar que se altere por el agua y los ácidos y que no cristalice por enfriamiento.

La fusión de esas materias, realízase en hornos ordinariamente rectangulares, con crisoles redondos, ovalados o rectangulares. Pero en nuestro tiempo, los hornos de crisol están desapareciendo, para ser sustituidos por recipientes o calderas calentadas por gas. Los hornos reciben de 600 a 1,000 kilogramos de material machacado, que rinden un 80% del vidrio fundido. La fundición se hace por 24 horas y por horno de 8 crisoles. Cada mil kilogramos de materia fundida, que viene a dar 800 kilogramos de vidrio fundido, da 600 botellas fuertes de a kilogramo ó 700 de 800 gramos. Y la producción diaria es de 4,800 botellas, por horno de 8 crisoles y 144,000, como máximo, por mes.

Antes de vaciar las materias en los crisoles de fundir, se calcinan. Ya fundidas del todo, se les quita la espuma, y se deja, seguidamente, disminuir el calor, dejando que el vidrio se espese. En esta situación, es cuando se le trabaja.

Para hacer una botella, el obrero dedicado a ese trabajo, con un largo tubo de hierro, toma el vidrio. Esta operación la repite varias veces hasta que logra recoger en la extremidad del tubo una masa de vidrio capaz de hacer una botella. Entonces pasa el tubo al maestro vidriero, que hace el gollete de la botella, hincha el vidrio soplando en el tubo y le da la forma conveniente introduciíndole en el molde. Lo retira prontamente del molde y hace entrar el fondo por medio de una hoja de palastro que apoya en el centro de la botella, haciendo girar el tubo al mismo tiempo. Separada la botella del tubo de hierro, se modela el reborde del gollete alrededor del cuello por medio de un poco de vidrio que se toma del crisol y que se arrolla a la parte superior del referido cuello.

En la actualidad, en las fábricas de botellas se forma el cuello y el gollete, por medio de un molde de hierro especial que hace el trabajo mucho más perfecto y regular. Terminada la botella se le da salidez, y para conseguirlo, se recuece colocándola en un horno especial que se calienta al rojo cereza y se deja enfriar lentamente. Este enfriamiento gradual da lugar a que el vidrio se contraiga despaciosamente y sus moléculas se coloquen en el lugar más apropiado a la estructura del vidrio. De esta manera adquiere la solidez y cohesión que necesita la botella.

Para conseguir botellas de una capacidad igual, úsanse moldes metálicos de corredera. Así son fabricadas las botellas bordelesas de fondo plano o hueco de una capacidad de 70 centilitros y de 750 gramos de peso. La última operación es probar las botellas para ver si resisten el uso a que se dediquen.

El color de las botellas es, comúnmente, el verde, más o menos intenso, coloración que produce el silicato de protóxido de hierro. Las que se fabrican en la Gran Bretaña para las Cervezas fuertes, son casi negras; las alemanas para los vinos del Rhin, son de color amarillo pardo, debido al óxido de manganeso.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

HISTORIA DE LOS VASOS

Numerosísimos son los modelos de vasos que nos ha legado la posteridad. En la antigua Grecia, recomendábase a los artistas y a los sabios, su diseño y fabricación, y la expresión literaria de los motivos que representaban, sus tallados, grabados, pinturas y dibujos.

Conócense vasos para usos familiares, para adornos de las mesas y aquéllos, también, que como materias podían formar parte de los tesoros de los conquistadores.

Aquiles, para la celebración de los juegos que organizó alrededor de la tumba de Patroclo, con motivo de sus funera-

les, quiso que se hiciesen trípodes y vasos como premios a los triunfadores. Muchos vasos eran destinados a los templos y sacrificios, así como para el adorno de las tumbas.

El barro y los metales, como el oro y la plata, entraba en la fabricación de vasos.

Por primera vez fueron conocidos los vasos pintados, en el siglo XVII. Cuando fueron conocidos estos vasos, creyeron que fuera obra de los etruscos —hoy toscanos —.

Más de mil vasos de todas las dimensiones y formas pintadas, están descriptos en un catálogo del príncipe italiano Canino, que reproduciendo la opinión de Passeri, sostenía que eran originarios de la Etruria. Pero autores como Raoul-Rochette, han demostrado la falsedad de las aseveraciones de Canino y sostienen que esos vasos son originarios de Grecia.

En la Alta Grecia y en Sicilia, se encuentran muchos monumentos de esa clase que reproducen motivos de la Mitología e Historia de aquellas regiones, descriptos en caracteres griegos.

Por esos vasos, entre otras obras de arte, se han podido conocer los progresos artísticos de Grecia. Y se llegó a la conclusión, de que si la pintura de esos vasos no era obra de artistas destacados, eran reproducciones por manos diestras, de copias de cuadros célebres. Por las pinturas que contenían esos vasos, se han podido conocer fábulas ignoradas, escenas misteriosas, de las que no hace mención ningún autor. Las pinturas de esos vasos han servido, también, para esclarecer textos oscuros de varios escritores y conocer diversos sucesos poco claros. Estos hechos, así como los vasos que se ven en las medallas, dan motivos más que suficientes para considerar esos vasos, como originarios de Grecia.

En Nápoles, en Capua, en Nola, en la Campania, en Pesto, en Lucania y en Sicilia, encuéntranse a menudo, en las tumbas, vasos de esa clase. Y el número y belleza de los mismos, varía según la fortuna de aquél a quien pertenece la sepultura.

Se ha creído que los vasos con inscripciones de que habla Ateneo, eran pintados, pero es más seguro que fuesen de metales preciosos sobre los cuales podía escribirse lo que se quisiese. Créese que Ateneo se refería a vasos como el que estaba consagrado a Diana en el templo de Capua y en el que había escrito varios versos de Homero, en oro incrustado en plata.

Entre los nombres de los artistas o fabricantes de vasos de la Grecia clásica, destácanse Nicostenes, Esquilo, Andócides, Eufronias, Eutimiades, Chacilion, Hieron, Epictetos, Phin-

Digitised by Jarrod M Bowne & Anastatia Miller 2009

tias, Zeuxitheos y otros muchísimos. Muchos de esos nombres están repetidos en esos vasos. Nicostenes, encuéntrase repetido cinco veces; Epictetos, cuatro.

Los vasos pintados eran regalos que se hacían a aquellas personas a quienes se amaban, ya cuando los jóvenes vestían el traje viril; ya cuando se casaban, a los jóvenes matrimonios.

Los vasos pequeños, parece que se dedicaban para guardar perfumes o juguetes de niños.

En esos vasos se encontraron cuadros variadísimos. En unos, vense los trabajos de Hércules y Teseo; en otros, las desgracias de Ilión; en estos otros, las de los reyes que causaron a Ilión sus desgracias; en aquéllos, la historia particular de los dioses; y sobre todo, la de Baco y sus misterios. En éstos, revélanse las ceremonias practicadas en las **iniciaciones,** los dogmas que se enseñaban y el motivo de estas instituciones tan respetadas en la antigüedad.

En la antigua Galia, se encontraron vasos que no se pueden confundir con los vasos griegos o etruscos. Son una especie de jarrones adornados con bajorrelieves, máscaras, cuellos de cisne, festones, guirnaldas de vid y de yedra.

Un vaso de plata hallado en Herculano, tiene la forma de de un mortero y representa la apoteosis de Homero.

Entre los vasos de mármol más bellos encontrados, destácase el de Mídices, que representa el sacrificio de Ifigenia, del que existe una admirable copia en el Parque de Versalles.

Los vasos de mármol que se usaron para la ornamentación de los palacios y jardines, pertenecen a la escultura. En muchísimos museos existen obras de esa clase, de gran valor, cinceladas por escultores griegos.

Numerosas son las formas de vasos que nos ha legado la antigüedad, cada uno con su nombre. Panofka, nos da a conocer en su obra, dedicada a estas investigaciones, los nombres de muchos de esos vasos y sus diferentes usos.

El **rhyton,** dice, tiene la forma de un cuerno. Por lo regular termina con la cabeza de un animal, con la punta perforada.

El **cántaro** era una vasija grande, de uso vulgar. Sus asas, muchas veces eran unos anillos movedizos. Era como una cubeta ancha y poco profunda. En el Gabinete Francés de Antigüedades, existe una hermosa copa de oro, en que Baco, luce un **rhyton** en sus manos y Hércules, un **cántaro.**

El **canopo,** es una divinidad egipcia representada en forma de vaso con una cabeza humana.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2008

La **patera** es un vaso que servía para derramar la sangre de las víctimas o derramar sobre los altares la sangre o los perfumes. Existen pateras de forma diferentes, con mangos y sin ellos.

El **simpulo** servía para los mismos usos que la patera, y además para tomar licor de otros vasos mayores. Por eso tiene la forma de cacillo colgado de un mango largo.

El **preferículo** es un vaso de plata o de bronce de forma prolongada con una sola asa.

La **acerra**, es un vaso a modo de cofrecito o cajita, en el cual colocaban los romanos el incienso destinado a los sacrificios.

El **diota** o vaso de dos asas se encuentra abundantemente en las medallas de la Beocia, Corcira, Mirina, Teos, etc.

El **ánfora** se encuentra en las medallas de Atenas y Chíos. Es un vaso largo y estrecho, con dos asas, sin base, motivo por el cual no se puede poner de pie, sino que era preciso hundirlo en la tierra.

Plinio habla de los vasos **mirrinos**. Se ignora cual era la materia de su composición. Algunos autores suponen que esos vasos eran el sardócine tallado transversalmente.

·Un pintor célebre, llamado Pausias, que vivió en el siglo IV antes de Jesucristo, pintó a Mette, diosa de la embriaguez, bebiendo en una taza de cristal, a través de la cual se destacaba su rostro.

Conócense vasos de piedras finas como ónice y ágata. Son tan raros, como preciosas son sus materias.

Es digno de mención, el vaso de Brunswick, llamado así, porque fué propiedad de los duques de ese nombre. Lo tomó un soldado, en el saqueo de Mantua en 1629 y lo vendió después, en 100 ducados. En el inventario de la princesa Sofía, está valorado en 150.000 imperiales.

Uno de los vasos de más renombre, es el **Sacro-Catino**, que por mucho tiempo se consideró compuesto por una sola esmeralda Es exágono, tiene más de un pie de diámetro y cuatro o cinco pulgadas de profundidad. Decíase que era el vaso en que Jesucristo había celebrado la Pascua con sus Apóstoles. Nicodemus lo llevó a Cesárea, donde se refugiaron éstos durante la persecución. Los genoveses que se distinguieron en la toma de Cesárea en la primera Cruzada, pidieron por su parte de botín el Sacro-Catino. Fué después cuidadosamente conservado en la iglesia de San Lorenzo de Génova.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Conócense, también, los vasos sagrados, dedicados a la representación de los misterios de la religión católica. No existe iglesia que no tenga vasos de esa clase.

Posteriormente, el progreso industrial en su constante evolución, nos ha traído toda la clase de vasos modernos que conocemos en los Bares y Cantinas del mundo.

HISTORIA DE LAS COPAS

En las grutas y yacimientos de la prehistoria, del Mediodía de España, se descubrieron unas copas de barro, muy parecidas al cáliz griego, y más todavía, al etrusco, que como obras maestras tienen una destacada perfección. No fueron fabricadas a torno ni cocinadas al horno.

Del examen que de ellas han hecho los arqueólogos en el Museo Nacional Español, dedujeron la forma de su fabricación. El pie de la copa ligeramente ensanchada o extendida en la base y hueco está modelado sobre un palo hundido al efecto en el suelo. Cuando este pie estuviera aún fresco, debióse aplicarle el recipiente, ya modelado, quizá sobre una calabaza, pues así parece indicarlo su forma hemisférica, y ambas piezas están soldadas exteriormente; esto es, el barro aparece extendido con un punzón romo, de hueso al parecer, cuya huella quedó marcada. El barro es de color gris y está ennegrecido por el fuego de la hoguera en que debieron desecarla. Estas copas tienen veinte centímetros de altura por dieciséis de diámetro. Estas copas fueron halladas en unas grutas de la provincia de Granada —España—. Se supone que fueron hechas en el período intermedio de la prehistoria y la primera época histórica.

De épocas posteriores, fueron encontradas en excavaciones más recientes realizadas en algunas regiones de Asia, piezas de metal que llamaron extraordinariamente la atención y que denominaron copas asirias. Son estas copas una especie de platos parecidos a las pateras romanas, con figuras y adornos de realce y grabados, verdaderas composiciones que es donde se destaca el interés de estos objetos. Se pensó que se tratara de vasos de gran valor y en realidad, los hechos vinieron a confirmarlo. Layard recogió en Nimrud, en el guardamuebles del palacio del Noroeste, gran cantidad de esos vasos, metidos en otros mayores, ordinarios y otros apilados contra los muros. Estas copas son de bronce, con incrustaciones de oro y plata. La decoración está distribuida en zonas formadas por círculos concéntricos, en número de tres, cuatro o cinco, aunque existen copas que su decoración ocupa todo el campo del disco y está rodeada por una franja ornamental. Esta decoración está hecha siempre por su parte interior. En unas copas las figuras y adornos son repuja-

dos, terminados por medio del grabado; en otras, es grabado todo y el dibujo resulta muy fino. Las figuras de estos trabajos son símbolos tomados del Egipto. Y aunque algunas de esas copas son de Asiria, la mayoría provienen de Fenicia. Se cree que fueron fabricadas en las ciudades de Tiro y Sidon. Salomón adquirió numerosas de esas copas para el templo de Jehovah, según dicen las Sagradas Escrituras, y Aquiles, como dice Homero, ofreció como premio en los juegos organizados para celebrar los funerales de Pratroclo, varias de esas copas. Estas copas o pateras, sin pie, poco profundas, hemisféricas, son las que se ven en las manos de los asirios en los bajorrelieves de Nívive.

Cuando los romanos conquistaron el Oriente y la Grecia, tomaron como botín de guerra, muchas para beber, en forma de copa, e inventaron y corrieron respecto de esas copas, numerosas leyendas. En tal valor se les estimaba por los griegos, que las tenían colocadas en sus habitaciones, en ábacos y mesillas, las casas distinguidas. Estos vasos valiosos eran trasmitidos en heredad, de familia en familia.

La copa de barro —cáliz, patera, escipo, ciato— era lo corriente entre las clases populares, pero entre la clase pudiente, que gustaba de ostentación, bebían en copas de oro y plata, decoradas con camafeos. Plinio, juzgando esos hechos, habla así: "Bebemos en una cantidad de piedras preciosas; cubrimos de esmeraldas nuestras copas, y, para embriagarnos, nos consideramos dichosos de tener toda la india en la mano; el oro no es más que un accesorio". Buen número de esas copas consérvanse en el Museo Gregoriano. El Museo de Berlín guarda copas que proceden del tesoro de Hildesheim, adornadas con motivos del culto de Baco, como máscaras de silenos y de faunos, tirsos y pámpanos, maravillosamente cincelados. La más interesante copa de esa clase que se conoce, guárdase en el Gabinete de Antigüedades de las Biblioteca Nacional de París. Es ella el cántaro báquico, conocido por el nombre de **Copa de los Ptolomeos**, por creer, por los atributos que representa, que perteneció a Ptolomeo XI, hermano y marido de Cleopatra, quien llevó el sobrenombre de **Dionisos** o **Baco.** Dice Ateneo, que en la pompa de Ptolomeo Filadelfo figuraron vasos de esa clase. Llamósele, también, **Vaso de Mitridates,** por considerársele un ejemplar de la rica colección de esas copas que ha tenido ese rey. Antes de pertenecer a la Biblioteca de París, estaba en la abadía de San Dionisio, a la que se la donó un rey de Francia. Es de sardónice oriental. Mide doce centímetros de altura, doce de diámetro y treinta y ocho de circunferencia. Tiene dos asas que imitan cepas de viña. A cada lado de las asas, preséntanse bajorrelieves con motivos báquicos, muy parecidos a ambos lados, con la figura de Priapo y símbolos como máscaras de Pan, de bacantes, silenos, vasos de vino, algunos caí-

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

dos, trapereforos, címbalos, aves sobre unas viñas, la **cesta mística** y esfinges.

Otra copa muy celebrada, es la conocida por el nombre de **Copa del rey** de Nápoles. Conócense varias versiones sobre los motivos que representa. Pero la versión más razonable se considera la de Visconti. Este investigador ve en dicho vaso a Isis, Horo, al Nilo y a las Ninfas sus hijas.

La copa conocida con el nombre de **crátera**, usábase en Grecia para mezclar en la mesa el vino con el agua y de donde se tomaba después para llenar las copas de los convidados. Herodoto habla de una **crátera** de bronce con capacidad para 300 ánforas.

Ateneo dice que era un honor muy grande tener vasos para beber. Aquiles tenía un bellísimo vaso con el que sólo él bebía y que empleaba para hacer libaciones en loor de Júpiter. Usábanse, también para beber, copas de bronce y de arcilla.

Ateneo da a conocer que en las diversas ciudades de la Grecia se bebía de distinta manera. Los lacedemonios de Tiasa y Kíos, bebían el vino en grandes copas que pasaban de mano en mano hacia la derecha. Lo mismo hacían los de Atica, pero con copas pequeñas. Los de Tesalia, usaban copas grandes y las pasaban a quien querían.

A pesar de que los griegos eran muy adictos a la bebida, sus sabios aconsejaban que se tomaran tres copas solamente durante las comidas. Una, por la salud; otra, para ponerse de buen humor; la otra, para predisponerse al sueño.

Al principio de la comida, los griegos bebían siempre una copa en honor de Baco, como un homenaje al inventor del vino, a quien invocaban para que ningún accidente perturbase a los comensales. Era costumbre de los griegos mezclar el vino con el agua, en proporciones diversas.

En la edad media, siguiendo la costumbre de la antigüedad, usaban copas de oro, de plata, de piedras duras, de estaño y de madera. Los vasos empleados para los banquetes eran de formas diversas, pero la copa propiamente dicha, era un vaso con tapadera y montado sobre un pie. Las copas con tapadera, las usaban los personajes distinguidos, según nos dan a conocer los investigadores. Los monjes en los monasterios, bebían en tazas de madera, especie de escudillas. Las copas cubiertas de los reyes y aristócratas, estaban adornadas con bellos esmaltes. Usábanse, también, copas de cristal.

La crónica del Monje de Silos, da a conocer que estando el rey Fernando de Castilla, en el Monasterio de Sahagún, comiendo con los monjes, el abad, después de bendecir el vino en las ánforas, hizo presentar una copa de él al rey. Éste,

por descuido, la dejó caer y se quebró. El monarca, al ver eso, llamó a uno de sus pajes y le pidió que le trajera la copa de oro con que el rey bebía ordinariamente, la que regaló, después, a los monjes en reemplazo de la que había roto.

Los artistas del renacimiento, hicieron maravillosas copas de oro y plata con ricos tallados y grabados que se conservan en muchísimos museos.

En nuestros días, la variedad de copas que conocemos, de vidrio y de fino cristal, más bien que como motivos de ostentación y lujo, están hechas para extraerles las cualidades estéticas de los vinos y licores que se consumen, tanto con el olfato, cuanto con la vista.

HISTORIA DEL CORCHO O TAPÓN DE LAS BOTELLAS

Se da el nombre de **corcho**, a la corteza del árbol que se conoce por **alcornoque**, una especie de encina a la que Linneo da el nombre de **Quercus Suber**. Este árbol crece espontáneamente en Berbería, en los Pirineos Orientales, en los Bajos Alpes y otras comarcas de la Europa Meridional.

Esta encina se cría en los terrenos arenosos, pedregosos y áridos. Al cabo de 8 ó 10 años, la corteza llega a adquirir suficiente espesor, para poderlo recoger con ventaja. Recógese, haciendo primero una incisión circular, así en la parte superior como en la inferior del tronco, con la precaución de no atacar el líber; se hiende, después, verticalmente, la corteza, desde una a otra incisión, y se desprende con las debidas precauciones, a fin de no dañar el líber, indispensable a la vida del árbol; es decir, sólo se separa la gruesa epidermis, que forma el corcho propiamente dicho.

En la fabricación de los tapones de botellas, se emplea la mayor parte del corcho, y las manipulaciones que para eso se usan, constituyen el arte llamado del **taponero.**

La industria corchotaponera, nació hará poco más de un siglo, en los pueblos de la provincia de Gerona —España— que se agazapan en la selva y en los más abiertos que por el Norte de ésta se asoman al Ampurdán, y la zona alcornocal que motivó suceso tan fecundo, es la comprendida entre las comarcas limítrofes de la provincia de Barcelona y las primeras estribaciones del Pirineo.

Sobre cual sea el lugar preciso en que tuvo su origen, nada puede afirmarse. Hay quien dice que Llagostera. Pero esto poco importa. "Lo cierto es que en dicho pueblo —dice José Llampayas— y en otros vecinos hallamos en aquel entonces —principios del siglo XIX— un arte familiar muy

Digitised by Jaeo M Brown & Anistatia Miller, 2009

elemental, consistente en la elaboración de taponamientos varios con la corteza del alcornoque.

"Esta ocupación lucrativa —sigue diciendo José Llampayas—, cuyos productos logran buena venta en el Sur de Francia, se extiende luego por casi toda la comarca. No tarda en arraigar en San Feliú de Guixols, Palamós, Palagruffel y Cassa de la Selva, poblaciones densas y ricas, de las que recibe mayor empuje. Desde ese momento la producción se intensifica y perfecciona y los mercados aumentan. Se exporta a Londres, a Liverpool, a Amberes, a Hamburgo... Pronto el corcho catalán no basta, y hay que recurrir al de Andalucía y Extremadura, donde también nacen y se desarrollan numerosos focos industriales".

El uso del corcho tiene varias aplicaciones en las cantinas y bares. Además de para tapar las botellas, el corcho, sin el cual no habría botellas llenas de licores y bebidas, ni se podrían conservar ningún licor o vino efervescente, como el champaña, es elemental para las neveras y refrigeradores, las paredes de los cuales se visten con corcho para aislar de la temperatura ambiente el frío que elaboran y contienen.

El gas carbónico, de las cervezas y de los refrescos todos que se elaboran en el mundo, tampoco se podría conservar en las botellas con la facilidad con que se conservan con el corcho.

El corcho tiene muchísimos usos en la vida civilizada. Con el corcho se fabrican discos, plantillas, cajas, sombreros, flotadores para la pesca, botas, cinturones y chalecos salvavidas. Sus desperdicios, con o sin mezcla, dan de sí planchas de aglomerado que aislan del frío y del calor, y también de los ruidos, lo que le hace indispensable en toda edificación moderna. Hasta el polvo o aserrín se emplea para hacer planchas de aglomerado, que se dedica para toda clase de aislaciones. Es un gran absorbente de toda humedad. Empléase para embalar toda clase de frutas, las que conservan, por mucho tiempo, toda su frescura.

Con papel de corcho se han editado numerosos ejemplares del **Quijote,** edición ésa de la cual, las más afamadas Bibliotecas por un ejemplar, pagarían cuanto les pidieran.

"Otra de las especialidades de la industria corchera, dice José Llampayas, es la producción de la **lana** de corcho, que sustituye bastante bien a la lana natural en colchones, almohadas, cojines, etc., y con ventaja, en colchas y edredones. Incluso se han hecho ensayos para emplear el corcho en la industria textil. Parece que el procedimiento consiste en adelgazarlo hasta una catorceava de milímetro, previa seperación de las sustancias resinosas para hacerlo más flexible y menos expuesto a desgarrarse. Desde luego, se le emplea para fo-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

rrar impermeables, colocando de él una capa finísima entre dos telas. Estos impermeables tienen la ventaja de que no impiden la circulación del aire".

HISTORIA DEL HIELO

Por Winifred Wishard

(Del Scientific American)

(Tomado de **Ultra**)

De acuerdo con un reciente estudio sobre la refrigeración, realizado por el Departamento de Mercados, Pesos y Monedas, de la ciudad de New York, el valor del hielo como preservativo de los alimentos se conocía ya en los tiempos antiguos, tanto en los países fríos como en los cálidos. Desde el siglo XI antes de J. C., los poetas chinos narraban al mundo, cómo el hielo era cortado y almacenado, durante el sacrificio piadoso de los corderos al "Dios Oro". Y los primitivos egipcios, que no tenían hielo que cortar, acostumbraban a refrescar sus alimentos con la nieve, siempre que podían conseguirla. Otras veces recurrían al sistema de refrescar el agua con el mismo propósito. Protágoras, el sofista griego, describe este proceso en el siglo V antes de Cristo. Ellos exponían el agua al sol durante el día, separando las partes más espesas que quedan en la superficie. El resto se vertía en recipientes de barro, que "colgados en la pared más alta de la casa" se sometían a la acción del aire de la noche. Después de esto, se dice, el agua quedaba tan fresca que "no necesitaba nieve para enfriarla más".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2003

El mismo método de enfriamiento por evaporación se usa ahora en los países españoles donde los jarros de barro se cuelgan para que reciban el aire. En la India, el agua se deja en cazuelas porosas y de poca profundidad, que se colocan sobre pajas y tallos de maíz seco, sometiéndosele así a la insolación. El viento seco del N. O., la hace evaporar y al mismo tiempo produce una delgada capa de hielo en la superficie. Estas capas son cuidadosamente separadas, envueltas y dejadas a la congelación hasta que se forman en una masa única.

Los antiguos gobernantes de Grecia y Roma, enviaban a sus esclavos a las montañas para conducir desde allí en pailas, o en sus hombros sufridores, la nieve de las alturas. En el lejano Japón, Marco Polo, el explorador italiano, consignó recipientes para **agua helada y hielos de leche.** Sir Walter Raleig describía la sorpresa de Ricardo Corazón de León cuando Saladino —Jefe de los ejércitos mahometanos contra le Tercera Cruzada— le envió como regalo granizos helados.

En el año de 1625 el veneciano Sac Sactorious nos describe una crema fría muy parecida a nuestro "Cold Cream" actual. También él mostró, en una reunión, cómo se congelaba el vino llevándolo al estado sólido, mediante la aplicación de una parte de sal y dos de nieve.

Catalina de Médicis, parece haber sido tan entendida en las artes domésticas, como en las del asesinato, porque ella coleccionó jarros —muchos de ellos traídos por Marco Polo al regreso de sus aventuras— y los introdujo en la moda francesa. Siguiendo el estilo impuesto por la realeza, la demanda de nieve para la confección de postres helados, se hizo tan grande, que la industria del hielo creció rápidamente. No sólo eso; los reyes trataron de monopolizar aquella industria por medio de un decreto por el que cada recolector de nieve tenía que obtener licencia para ejercer su comercio.

Pero el impuesto real y la voracidad de los recolectores, produjeron tal subida en los precios, que el pueblo se rebeló, protestando contra el encarecimiento y la venta de nieve; fué, finalmente boycoteada.

Sin embargo, la ciencia intervino. Los médicos habían aprendido el valor del frío para su profesión, tanto en el alivio de los dolores como para la sanidad. Se hicieron experimentos en 1755. El doctor Cullen, de Escocia, inventó una máquina para la preparación del hielo. A esto sucedieron diversos desarrollos; pero en realidad, nada práctico se obtuvo hasta el fin del siglo XIX. En el intermedio, por supuesto, el hielo natural se utilizó considerablemente.

La primera máquina mecánica para hielo importada en los Estados Unidos de Norteamérica, se dice que llegó alrededor de 1859. Sin embargo el hielo artificial no sustituyó como mercancía, al natural, hasta 1870.

EL HIELO

La solidificación del agua por el enfriamiento, es un fenómeno tan común, que la costumbre de verlo no excita curiosidad, ni convida a meditar sobre lo que ofrece de extraño un líquido que por un descenso de la temperatura de algunos grados adquiere una dureza comparable a la de la piedra.

La energía del frío y el volumen del líquido usado para el experimento, determinan la duración del tiempo necesario para que la congelación se efectúe.. Si se verifica la congelación lentamente y se sigue su marcha, se ve que está sujeta a una progresión regular; primero se presentan en la superficie del líquido pequeñas agujas triangulares, después se reúnen a éstas otras nuevas bajo un ángulo de 120 a 60 grados, y poco a poco, continuando de la misma manera, llenán-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

dose los intersticios que los separan, este conjunto no forma luego más que una masa en que habitualmente es muy difícil reconocer vestigios de su primitiva estructura. Sin embargo, Mr. Hericart de Thury y Hassenfratz han observado algunas veces pedazos de hielo regularmente cristalizados, que tenían la forma de un prisma exaedro, y estaban terminadas por pirámides de un mismo número de lados, lo cual les daba alguna semejanza con el cristal de roca.

Además, esta tendencia del agua a cristalizarse se manifiesta bien en la nieve que cae las más de las veces en forma de estrellas de cinco rayos, y en las congelaciones que se depositan en la superficie de las vidrieras. Por último, aún a falta de observaciones directas, no es posible dudar de la disposición cristalina del hielo, puesto que según las observaciones del doctor Brewster, obra sobre la luz lo mismo que las demás sustancias cristalizadas.

"Hay circunstancias en que el agua —dice don Nicolás María Serrano— permanece líquida más bajo del límite de congelación. Fahrenheit fué el primero que observó este fenómeno que se renueva cuantas veces se mantiene en un reposo perfecto el agua sometida a la acción del frío. Balgden ha hecho en este concepto numerosas indagaciones, y el resultado de sus experimentos ha probado que, en general, si el líquido está cargado de impurezas que enturbien su transparencia, no podrá llegar sin helarse al grado de frío que alcanza cuando está puro y limpio. Así el agua de río que contiene partículas cenagosas, no puede descender más bajo de 0 en nuestra escala termométrica, mientras que el agua destilada se enfría hasta 4½ grados bajo cero, y si antes de sujetarla al experimento se tiene la precaución de hacerla hervir, se obtendrá la temperatura —7°, diferencias debidas probablemente al desprendimiento de mayor o menor cantidad de aire cuando se va a verificar el cambio de estado. Gay-Lussac, cubriendo con una ligera capa de aceite el agua, logró hacerla descender a —12° sin que se congelase, pero en los casos en que el agua ha descendido bajo 0 sin solidificarse, basta la menor agitación para determinar inmediatamente la formación de agujas cristalinas, desprendiéndose un calor que hacer subir el termómetro a la temperatura del hielo fundente; también se consigue una congelación rápida introduciendo en el líquido un trozo de hielo.

"El hielo —dice el mismo autor— es más ligero que el agua, fenómeno sin el cual los ríos en invierno se helarían por completo, al paso que solidificándose tan sólo las partes superiores que, si fuesen más pesadas caerían al fondo, se forma una corteza de hielo que preserva a la parte inferior líquida del influjo atmosférico. La más probable de todas las razones que explican la ligereza específica del hielo, es la que le atribuye, por una parte, el desprendimiento del aire disuel-

Digitized by Jairo M Brown - Anastasia Miler 2009

to en el agua y por otra, a la disposición regular de las moléculas que dejan entre sí intersticios cuyo volumen aumenta al líquido y disminuye la densidad del hielo. Por lo demás, cualquiera que sea la causa de esa expansión, su energía es tal que apenas hay obstáculo que no venza cuando está solidificada por un frío intenso. Así que en el invierno las vasijas más gruesas se rompen cuando acaba de helarse el agua que contienen".

El hielo, a pesar de su dureza se evapora al aire libre. Y es susceptible, como el agua, de refractar la luz y el calor. Marsotte logró con esa sustancia un lente, con cuyo auxilio pudo concentrar los rayos del sol hasta el extremo de encender la pólvora colocada en el foco. Achard, de Berlín, aseguró que por el frotamiento se convertía en eléctrico un pedazo de hielo, de suerte que con el enfriamiento se destruye la facultad conductora de uno de los cuerpos que en condiciones ordinarias posee esta propiedad en el más alto grado.

"Los físicos han discutido mucho tiempo —dice don Nicolás María Serrano— acerca del modo de formarse el hielo en los ríos, y mientras unos opinaban que primero se congelaba el agua en la superficie, otros sostenían que la congelación principiaba por el líquido que ocupa el fondo. De una y otra parte se citaban observaciones y experimentos favorables a cada opinión respectiva; pero hoy parece demostrado, que salvas algunas excepciones dependientes de circunstancias especiales, la capa de agua exterior, es la primera que se hiela, puesto que, disminuyendo la densidad del agua a manera que su temperatura descienda de 4° a 0°, las partes más frías se elevan a la superficie para congelarse allí".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

EL PRIMERO DE TODOS LOS CANTINEROS

Cuenta la leyenda, que Hebe, diosa de la juventud, hija de Júpiter y de Juno, dioses de la mitología griega, era la encargada de escanciar, por mandato de su padre, —Júpiter— a los dioses del Olimpo, el néctar y la ambrosía con que celenbraban sus fiestas y orgías las deidades paganas.

Pero parece que a Júpiter, dios todopoderoso, no le pareció del todo apropiado para una doncella, el servicio de los néctares y las ambrosías, aunque fuese a los propios dioses. Y dióse a buscar por el mundo de aquellos tiempos, a la persona, que según su leal saber y entender, pudiera llenar o satisfacer tan elevadas necesidades sociales olímpicas.

Efectivamente, después de vagar por todo el mundo antiguo, por espacio de algún tiempo, topó en la ciudad de Troya, famosa por muchos conceptos, lo que tanto ansiaba. Un joven príncipe troyano, bello y hermoso cual ningún otro, fué

el que eligió para que efectuase esos menesteres. Y, transformándose en formidable y poderosa águila, le robó y le transportó al Olimpo, región donde moraban los dioses, para que les sirviese, en lugar de su hija Hebe, en copas de oro y piedras preciosas, con que se daban sus tragos en las fiestas y orgías que celebraban los dioses de la mitología griega.

Cuenta Homero, el más grande poeta de todos los tiempos, que fué quien inmortalizó la ciudad de Troya, que, Ganimedes, el **Cantinero de los dioses** —y por ser el Cantinero de los dioses, el primer Cantinero que ha tenido el mundo— era el más hermoso doncel entre todos los mortales. Y así se le representa, en verdad. Lleva en la cabeza un gorro frigio y está asentado al lado de Júpiter o sobre el águila que le arrebata, que es el propio Júpiter.

Sugiérenos cuanto antecede, que Júpiter consideró al bello sexo inepto para la función profesional del Cantinero, motivo por el cual se robó a Ganimedes, para que sustituyese a Hebe, su hija, en tal función social; que para ser Cantinero, es indispensable, también, poseer buenas cualidades físicas, porque no luce bien en un Bar, donde se va en busca de alegría, bienestar, tranquilidad, sosiego, esparcimiento del espíritu para que vuele y sueñe, que un cojo, un jorobado, un tuerto, un bizco o un enano, sea el que nos escancie el néctar que apetecemos.

Descubrimos en Ganimedes, asimismo, un hecho que nos llena de admiración y que nos convida a meditar profundamente. Júpiter, sabiendo que era un príncipe, y como tal, hijo de rey o descendiente de reyes, púsole en la cabeza un gorro frigio, símbolo de toda República, que quiere significarnos, que para ser Cantinero verdadero, ha de ser republicano, demócrata, liberal, hombre de progreso, en suma. Porque si quisiera significarnos lo contrario, le hubiera puesto una corona.

Por último, descubrimos, que poniendo el dios Júpiter a su lado a Ganimedes, el cantinero de los dioses, nos da a conocer, que la función social del Cantinero, es digna de estar pareada con la de los propios dioses. Quiere decir, que si humilde, por tener que servir a nuestros semejantes, nuestra profesión, no quiere decir que somos inferiores en clase social, a los que servimos, pues que, de ser así, Júpiter no pondría a Ganimedes a su lado, sino que somos iguales a los dioses mismos, con los cuales nos podemos codear y tratar.

LA COPA DE LA AMISTAD

Los ingleses, desde tiempo inmemorial, en los banquetes de gran gala que se celebran, suelen usar la llamada **copa de la amistad**, que ellos denominan en su idioma: **the loving cup.**

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Al anfitrión, que es la persona que ofrece la comida a sus invitados, le entrega el jefe de servicio del comedor, con gran ceremonia, una copa de tamaño grande, propia para esa clase de actos, llena de vino, y toma un trago de la misma a la salud y por la conservación de la amistad de todos los presentes. **El Maitre d'hotel o Maestresala** (que es uno y lo mismo, pero con nombre distinto por la diversidad de las épocas en que ese nombre es usado) recibe la copa del anfitrión, después de éste haber tomado su trago, pasa una servilleta limpia por el borde por donde aquél pasó los labios, y la entrega, con gran ceremonia, al comensal inmediato de la derecha del anfitrión. Tomado éste que ha su trago, se la entrega de nuevo al **maestresala,** quien la vuelve a secar con una servilleta **ad-hoc,** por los bordes donde el comensal pusiera sus labios, y se la entrega al inmediato. Esta operación, todo con gran pompa y ceremoniosidad, se realiza y repite por todos los festejados.

Los ingleses, amantes de la suntuosidad y de los simbolismos de rancias costumbres de sus antepasados, que perviven en ellos como un rescoldo de sus ancestros, recuerdan y dan vida, aún en nuestros tiempos de progreso y revolución, a actos como ése que describimos, que los demás pueblos han dejado abandonados por inútiles e innecesarios. Así se conserva la monarquía con todos sus rituales y pompas que tanto halagan el espíritu inglés, y otras numerosas ceremonias sociales que en todas partes han desaparecido, menos en Inglaterra, la culta y civilizada Albión.

Pero esa costumbre o ritual no es netamente inglés ni siquiera originaria de ese pueblo, tan pegado a su historia y a su pasado. Esa ceremonia la crearon los griegos de la edad antigua o la recogieron de otros pueblos de civilizaciones anteriores.

Anacharsis, que lo tomara de Luciano de Samosata, escritor griego del siglo II, describiéndonos la "Cena de Dinias", nos da a conocer lo que sigue:

"Al comenzar la cena, el rey toma una copa llena de vino, mojó sus labios en él, y la hizo pasar a la redonda, gustando sucesivamente cada uno de los comensales del vino, que simbolizaba en aquel momento la garantía de la amistad que debía uno siempre a los convidados".

Se sabe que los griegos, mientras comían, no bebían vinos. Porque la verdadera fiesta de los griegos, que llamaban **symposion,** no empezaba hasta la segunda libación, que era acompañada de himnos cantados al son de una flauta; todo lo cual tenía carácter sagrado; la primera libación se hacía con un vino sin mezcla, en una copa que iba de mano en mano, brindando sucesivamente todos los comensales por su mutua salud y su común buen humor; esta ceremoniosa libación

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

realizábase después de haber lavado todos las manos con jabón y como término de la comida propiamente dicha. Llenas las copas para la segunda libación, elegíase el **symposiarca**, presidente o rey del festín, por suerte, valiéndose al efecto de los dados, cuando no se otorgaba por sí ese título algún comensal.

Al **symposiarca** le estaba encomendado dirigir el festín, establecer penas a los que faltaran a lo marcado en esos casos y cuidar de cómo se habían de hacer las **mezclas del agua y del vino e infusiones de hierbas** y la distribución equitativa de las copas. (Aquí descubrimos, queramos o no, que en aquellos tiempos tan lejanos, —tesis sustentada por nosotros en otro lugar— ya se preparaban cocteles. Lo que quiere decir que el coctel o la mezcla de vinos y licores con hierbas y otras cosas, ni es invención moderna ni creación americana. Conviene destacarlo).

Generalmente esas libaciones sucesivas se comenzaban en copas pequeñas, y luego se hacían en otras mayores que era forzoso vaciar de un trago a la salud del comensal que estuviera a la derecha. Entre tanto, se servían frutas y bollos.

Estos banquetes se organizaban comúnmente en las casas de las cortesanas, frecuentadas por gente disipadora, joven y de buen humor, que una vez enardecido el cerebro por los vapores del vino, se entregaban al culto orgiástico de Afrodita Pandemos, en compañía de lindas muchachas que tocaban flautas y cítaras, y en presencia de esclavos escanciadores jóvenes y de mujeres acróbatas alquiladas, que ejercitaban difíciles ejercicios gimnásticos y mímicos; todo ello amenizado por las conversaciones espirituales y la vivacidad meridional que Platón y Jenofonte retrataron en sus **symposios.**

"La escritura de un vaso —dice un investigador de esos hechos— ofrece interesante representación de una de esas fiestas: sobre un largo **clinio**, cubierto con un paño bordado, reposan incorporados tres hombres, y a su lado sentadas tres mujeres, todos medio desnudos; cada uno besa a su compañera: Tres amores: Eros, Himeros y Pothos, revolotean entre las gozosas parejas, y unos jóvenes desnudos atienden al servicio de la mesa".

La **Cena de Dinias** terminó de esta manera cantando todos los invitados haciendo coro al **symposiarca** o rey de la cena que pulsaba la lira: "Bebabmos, cantemos a Baco que en nuestras danzas, en nuestros cantos se complace; el risueño dios ahorra la envidia, el odio y los pesares, y da vida a las gracias seductoras, a los amores felices. Amemos, bebamos, cantemos a Baco. El porvenir no existe aún. El presente dejará pronto de existir; el único momento de la vida es el del goce. Amemos, bebamos, cantemos a Baco. Prudentes en los devaneos, ricos en nuestros placeres, despreciemos la tierra y

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

sus vanas grandezas, y en el grato arrobamiento que tan dulces instantes infunde a nuestras almas, bebamos, cantemos a Baco".

Para finalizar, Dinias, obsequió a sus amigos con juegos atléticos, guerreros, juglarescos y coreográficos, en medio de las continuas libaciones.

LEYENDAS O VERSIONES DEL ORIGEN DEL COCK-TAIL

Numerosas son las leyendas o versiones que corren por una parte y otra, sobre el origen del cotel. Para que nuestros lectores las conozcan, vamos a exponérselas.

Primera versión

Pablo F. Berdanier, en "Cómo se Originó", nos dice así:

Los primitivos aristócratas norteamericanos creían, que los caballos cruzados, sostenían la cola distintamente a los de pura sangre. De esto se originó el nombre aplicado a la mezcla de bebidas alcohólicas que conocemos por coteles.

Segunda versión

La mayor parte de las gentes que frecuentan los Bares —dice otra versión— donde se preparan coteles, tienen la idea de que conocen el origen de la palabra cock-tail. Pero a pesar de eso, pocas veces se ponen de acuerdo sobre el origen del mismo. Empero, todos están equivocados sobre el origen de la palabra cock-tail. Unos y otros calculan que el origen de esa palabra, data de hace sesenta o más años nada más.

Una publicación norteamericana, titulada "THE BALANCE", del mes de mayo de 1806, da a conocer que el coctel es un licor estimulante, compuesto de diversas clases de bebidas, azúcar, agua y bíteres amargos. Vulgarmente a esa clase de bebidas, en aquel tiempo, se les llamaba honda amarga —**bittered sling**— y se consideraba una excelente poción para cautivar adeptos en las campañas políticas. Ésta es la primera referencia del coctel que se ha podido encontrar impresa por los investigadores del origen de esa hoy tan popular palabra.

Los investigadores han sufrido un error en sus investigaciones de la palabra cock-tail —coctel—, imaginando que esa palabra estaba estrechamente relacionada y debía su origen al plumaje del gallo doméstico. Ésta es la opinión general. Pero no es así. La verdad auténtica e incontrovertible del origen histórico del coctel, es la siguiente:

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Al principio del pasado siglo, se había producido un considerable rozamiento entre las tropas americanas de los Estados del Sur y el Rey Axolotl VIII de México. Varias escaramuzas y diversas batallas tuvieron lugar entre unos y otros, y para poner fin a aquel estado de cosas, convinieron hacer una tregua para concertar la paz y llevaron a cabo una conferencia pra lograr ese propósito, el referido rey mexicano y el jefe de las tropas norteamericanas.

El lugar escogido para efectuar la citada conferencia, fué el propio pabellón del rey mexicano, Axolotl VIII, dentro de su propio campamento. Y a ese lugar acudió el general norteamericano, tomando asiento al lado del rey en un banco preparado al efecto.

Antes de empezar las conversaciones, S. M. preguntó al general, sin los trámites protocolarios propios de esos casos, si era gustoso de tomar alguna cosa, y el general, siendo consecuente con su historia y su psicología, aceptó gustoso la invitación que Axolotl le hiciera.

Inmediatamente el rey dió una orden a uno de sus vasallos y a los pocos minutos apareció una preciosa dama llevando entre sus finas manos, una taza de oro con incrustaciones de rubíes y conteniendo una poción extraña preparada por los súbditos del rey. Un misterioso temor se apoderó de todos los circunstantes, seguido de un pavoroso silencio. Pues no habiendo más que una taza con la bebida que se había de consumir, se temía ofender al rey, de darle al general primero a beber, u ofender al general, de obsequiar primero al rey.

Pero el instinto femenino, que siempre descubre previsoramente la gravedad de los problemas de esa naturaleza, resolvió con un gesto heroico y humorístico, tan embarazosa situación. Ella dióse cuenta como todos los circunstantes, de aquel hecho tan extraordinario y peligroso para los triunfos de la diplomacia. Y, sonriendo y mirando para el Estado Mayor del Rey y del general Embajador allí presentes, inclinó su cabeza graciosa y bien formada hacia ellos, como ofreciéndoles respeto y pleitesía y empinó el contenido de la taza, bebiéndoselo todo envuelta en agradable y sugestiva sonrisa. Se salvó con ese gesto tan desagradable problema. La conferencia continuó y se terminó satisfactoriamente para todos.

Antes de marcharse el General, inquirió si le era posible conocer el nombre de la dama que tan sagazmente había demostrado poseer tal tacto diplomático, y el Rey, que jamás había visto a la tal dama, contestó orgullosamente: **ésa, es mi hija Coctel.**

Bien, respondió el General, yo conseguiré que su nombre sea honrado siempre por mi Ejército.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Coctel, por lo tanto, vino a ser el cock-tail que todos conocemos. Ahí lo tiene.

Existen pruebas sobre la verdad incontrovertible de esta historia —dice el escritor norteamericano de quien tomamos y traducimos esta versión— aunque ningún documente escrito lo puede probar de una manera absoluta.

Tercera versión

Bañado por las aguas del Golfo de México —dice Lucas de Palacio— en una pintoresca península de Yucatán, se encuentra el histórico Puerto de Campeche, que en un tiempo viera nacer a los marinos más intrépidos de América y a los más hábiles constructores de embarcaciones.

Hace muchos años llegaban a ese puerto tropical, majestuosos veleros ingleses a cargar caoba y otras maderas preciosas; Palo del Brasil, Palo de Campeche y diversos productos.

No embarcaban chicle, porque éste solamente las clases bajas de México lo mascaban y estaban lejos los tiempos en que se convertiría en el producto que tanto se ha popularizado en los Estados Unidos de Norteamérica, y que tanto ayuda a la conservación de los pisos limpios y de las alfombras y tapetes de los teatros y hoteles.

La oficialidad y los marinos ingleses bajaban a tierra, recorrían el puerto y contemplaban las fortificaciones en ruinas que antaño defendieran la población contra los piratas, algunos de los cuales llegaron a ser almirantes de la Armada de Su Majestad la Reina Virgen. Apagaban su sed a las puertas de las tabernas o en los portales de la plaza principal.

En aquella época se bebían vinos, licores y alcoholes sin mezcla. Algunas veces se tomaba lo que llamaban "Dracs", en catalán, de ron u otro alcohol, que eran bebidas compuestas, preparadas en un vaso de vidrio grueso donde lentamente se revolvían los ingredientes con una cuchara. No siempre eran cucharas de metal que pudieran dar mal sabor a la bebida. Se usaban también cucharas de madera o palillos. Probablemente la palabra **Drac** era una corrupción de **Drake,** el héroe británico de aventuras marinas.

En una de esas tabernas del pintoresco puerto mexicano, sombreado por elegantes palmeras y perfumado por la brisa del mar y por los olores del sándalo de los bosques cercanos, el mozo que servía, empleaba para preparar sus bebidas, en vez de cucharas o palillos, las raíces delgadas, finas, lisas, de una planta que allí llamaban por su forma peculiar, **cola de gallo,** o sea, en inglés, cock-tail, y pronto entre los marinos ingleses que tocaban Campeche, se generalizó la palabra con que bautizaron las bebidas de ese puerto revueltas con la famosa raíz y nadie volvió a pedir **Dracs,** sino **cock-tails.**

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

No tardaron los marinos ingleses en popularizar el nuevo nombre en las tabernas de los puertos de las islas británicas, de donde pasó a las cantinas de los muelles de los puertos de los Estados Unidos de Norteamérica y más tarde, al mundo entero. Vino la fiebre de las bebidas compuestas, se multiplicaron los cocteles y nacieron las cocteleras.

La palabra coctel vió su luz primera en ese pintoresco puerto del Golfo de México, de donde han desaparecido para siempre los veleros ingleses y los verdaderos lobos de mar, en una humilde taberna donde empleó para la mezcla de sus bebidas, la raíz de una planta llamada **cola de gallo,** un anónimo Cantinero.

Y merced al incesante peregrinaje de los hombres de mar, llegó a todos los ámbitos del mundo la nueva modalidad introducida en las bebidas y con ella la denominación que en todos los lugares había de darse a lo que empezó siendo un procedimiento de agitar la mezcla alcohólica.

Cuarta versión

Por espacio de muchos años, el pueblo mexicano se ha distinguido ante el mundo entero, por la fuerza de sus licores y por la aguzada picantez de la condimentación de sus alimentos.

El origen del coctel o de la palabra inglesa **cock-tail,** es atribuida a la habilidad en la preparación de ciertas mezclas de licores realizadas por los indios aztecas, ya en la época que tuvo su mayor esplendor la civilización azteca, muchos años antes del descubrimiento y la conquista de la América por los arrojados navegantes españoles. No solamente eso, el coctel está engalanado con un interesante romance legendario. La palabra coctel, se dice que tiene el mismo nombre que el licor mexicano que nosotros conocemos por **pulque.** Esto es, que el nombre del **pulque** de hoy, no es otro que el coctel de nuestros días. Llamaban al pulque, los aztecas, en su idioma y en su época, **octail.**

Durante la guera de los Estados mexicanos y norteamericanos, los soldados de la Unión norteamericana, diéronle en llamar **cock-tail,** por su fuerza alcohólica, al **pulque,** que tanto calentaba y encendía sus corazones.

El descubrimiento de esa bebida, empero, se dice que fué hecha por un noble tolteca, quien envió alguna de esa bebida, a un rey señor, por mediación de su hija —véase el trabajo dedicado al pulque— la señorita. **Xochitl** —**cock-tail** en inglés y **coctel** en castellano—. El rey bebió con gran placer y delectación el licor que le llevara como presente la bella doncella, en nombre de su padre, y fué tal el arrobamiento que sintió el soberano tolteca con la excitación del licor y la con-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

templación de la hermosa señorita, que quedó grandemente prendado de ambos —del coctel y de la joven—. Fué ése un amor a primera vista y al primer sabor. El rey se casó poco después con la encantadora doncella tolteca y ordenó la primera plantación del árbol productor del pulque, que lleva también el nombre del mismo licor.

Los descendientes de aquellos toltecas, continuaron gustando los placeres del licor que inventaron sus ascendientes y la señorita **octail —Xochitl— cock-tail o coctel**, pudo convertirse en una Venus tradicional de la raza y de la religión azteca.

Quinta versión

"Era por los principios del siglo pasado, —dice León Pujol, viejo Cantinero cubano, fallecido— cuando sucedieron los hechos que yo he leído y que paso a relatar tal y como se dice que sucedieron.

Había en aquellos tiempos en cierto lugar de Inglaterra, un mesón, figón o como quiera llamársele, en que solían reunirse, después de sus diarias labores, algunos obreros que entre charla y charla, hacían sus libaciones, para luego retirarse a sus casas tranquilamente, y en condiciones para entrarle con furia a los **beefsteaks** por los aperitivos tomados.

"Cierto día sucedió que la hija del mesonero, que era la que servía a los parroquianos, al ir a servir como de costumbre a éstos, notó que del barril que acostumbraba a hacerlo, apenas quedaban las dos terceras partes del líquido que en una jarra acostumbraba a servirles, pero no por eso se inmutó, y ni corta ni perezosa, completó la jarra y el contenido con otros licores y se retiró al interior del mostrador para ver lo que sucedía; al ingerir esta mezcla los clientes, se llenaron de sorpresa, al ver que no era lo que ellos tenían por costumbre tomar.

"Pero, ¡oh sorpresa! Aquella mezcla les había encantado a todos ellos, llamando en el acto a la muchacha para felicitarla y al mismo tiempo, para que les dijera qué clase de licores había mezclado y de ahí nació el primer coctel.

"Estando así reunidos y saboreando dicha mezcla, acertó a pasar a la sazón un gallo por delante de los libadores, y uno de los componentes de aquella tertulia, le arrancó una pluma de la cola, con la que, a modo de cuchara, se puso a mover el contenido de la jarra, y por muchos años, en lugar de cuchara, no se empleó otro artefacto que dicha pluma, y al ponerle nombre a dicha mezcla y en honor del instrumento usado para revolverla, se le puso **cock-tail**, que en romance castellano quiere decir **cola de gallo.**

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

"Más tarde esta mezcla pasó de Europa a Norteamérica, donde verdaderamente alcanzó gran auge y popularidad, haciendo mixturas exquisitas para todos los gustos y todos los paladares.

"Al establecerse la Ley-Seca —dice el Cantinero León Pujol, de quien tomamos esta versión— los Barmans, se dedicaron en su mayoría a otras actividades, por lo que así desaparecieron, y hoy podemos decir bien alto, que los verdaderos ases de este arte —que la coctelería es un verdadero arte como se demuestra en esta obra —los tenemos en Cuba, para deleite de los paladares refinados.

ORIGEN DEL COCK-TAIL O COCTEL

Sin quitarle ni ponerle nada, traducimos del inglés, el presente estudio de Albert Stevens Crockett, de "Old Waldorf Astoria Bar Book".

El cock-tail, ha sido conocido por mucho tiempo, como una bebida exclusivamente norteamericana, y a fe que los que así pensaron, no se han equivocado. Su nombre, su fórmula y su influencia, también han sido extendidos por norteamericanos por todos los rincones de la tierra, en sus viajes, o bien por ingleses, que se dirigían a las partes distantes de su extenso imperio, que conocieron alguna de esas fórmulas en los Bares norteamericanos, y que al agradarles al paladar, las solicitaron en los Clubs de las ciudades en que se radicaban.

En su casa —Londres, o donde quiera que él hubiera estado residenciado en su diminuta isla— de Inglaterra, el inglés, por lo general, no sucumbía fácilmente a esta innovación. Por muchos años, el hecho de que el cocktail era una bebida oriunda de América, era bastante para que fuese repudiada. Los ingleses vivían apegados a su **Sherry** (Jerez), a su whisky de Escocia y al cognac (brandy) con soda. Así que, la extensión del cock-tail en alguna cosa parecida a su pureza prístina, por hablar así, se debió en mayor medida a los yanquis peripatéticos, alguno de los cuales nunca hallaba en ningún lugar extraño una vida agradable, hasta que conseguía sus cock-tails.

No le ha sido posible encontrar hasta la segunda década del siglo que vivimos, al autor de estas letras, en todo Londres, un lugar donde se hiciera un verdadero cock-tail al estilo americano. En París, sí. Los franceses, mentes ágiles para utilizar y aprovechar toda innovación para que se consumieran sus vinos claretes y sus borgoñas, por los reacios a consumirlos, aprovecharon esa innovación e importaron cocteleros para preparar las nuevas bebidas y aumentaron la manufactura del hielo. No eran pocos, en verdad, los franceses que habían aprendido el arte de la coctelería. En el Bar

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

"Chatham" y en la Cantina de "Henry" y una docena o más de otros lugares, habían aprendido a hacer con exactitud los "Martini" y los "Old Fashion", y los servían con gran idoneidad. Ése ha sido el motivo de que a muchos norteamericanos les agradara más París que Londres y por esa razón, permanecieran más tiempo en esa ciudad que en la otra.

Desde luego, en los Bares de los hoteles de Londres, frecuentados por norteamericanos, se servían con liberalidad unos titulados cocteles que preparaban mujeres cantineras. Los viajeros norteamericanos, aunque se rebelaban contra el té y el whisky de Escocia, sentían la necesidad de tomar algo en ese clima y aceptaban, aunque con desagrado, aquellas clases de mixturas que preparaban, para halagarlos, las Cantineras inglesas, que no tenían nada parecido a lo que en sí eran los cocteles que pedían. Los Cantineros y las Cantineras ingleses parece que encontraban tantas dificultades en preparar las bebidas norteamericanas, como sus músicos en interpretar la música importada de ese mismo país. Sin embargo, ante la necesidad de atraerse el turismo norteamericano, por los hoteleros londinenses fueron llevados de Norteamérica algunos **Jazz Bands** y éstos se conquistaron al público todo de Londres, en poco tiempo.

Hasta el verano de 1920, según pudo comprobar personalmente el autor de este trabajo, no se conoció en toda Inglaterra, un auténtico, un genuino Cantinero. Estando yo en Londres, en ese tiempo, vi anunciar por el administrador de uno de los hoteles de primera clase de esa ciudad cosmopolita, la trascendente adquisición de un Cantinero verdadero, que aunque no era norteamericano, sino inglés, había aprendido en Norteamérica el arte de la coctelería. Yo conocí al que se había comisionado para encontrar en New York, a un experto coctelero, para llevarlo para el citado hotel de Londres. Y se dió la circunstancia de que al ser presentado a los clientes del hotel, el mismo, me encontrase yo también, y fuese uno de los primeros que tomaron un coctel preparado por el tal Cantinero en tierra inglesa.

En el lejano Oriente, la Armada Americana, leal a la tradición de su patria, hizo lo que correspondía por extender el evangelio del coctel por tierras tan extrañas. Se sabe que hasta la guerra hispanoamericana y hasta la guera de los Boeres, no se conoció por esas tierras, el coctel. Con la captura de la flota española en la Bahía de Manila por el almirante Dewey y durante la rebelión de los boeres, se afincaron, en los principales puertos filipinos y chinos, marinos y soldados norteamericanos. Para darles el debido servicio y la atención requerida, se montaron, poco después, por todo el Oriente y hasta en Europa, los "American Bar". Y todo viajero americano que recorre el mundo, sabe hoy que encuentra un

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

perfecto "Martini, seco o dulce, o cualquier otra clase de coctel familiar, lo mismo en Manila, en Yokohama, en Hong Kong, que en Berlín, Roma, París y Barcelona.

Aunque se sabe que el coctel es indudablemente una creación norteamericana, la fecha de su primera aparición se encuentra oscurecida por anécdotas y fantasías de todas clases.

Por ejemplo, una historia que se corría por el Oriente:

—"¿Un cock-tail?"—, el Mandarín, repitió, mirando de reojo a la bebida, porque le resultaba sospechosa.

"—Sí— contestaba su anfitrión, el representante de la Standard Oil, en Hong Kong.

"¿Y por qué ese nombre de cock-tail, mi buen amigo?"

El norteamericano movió la cabeza y le dijo: —"Tómelo y se encontrará las plumas del gallo creciendo en usted".

El Mandarín tomó perplejo el coctel, dejando en segundo término, sin embargo, la curiosidad del nombre. Todo lo que le interesaba, después de haber probado el coctel, era repetirlo. Poco tiempo después, empezó por el lejano Oriente la demanda de **Martinis** y **Manhattans** embotellados, que hizo más por americanizar a los chinos que todas las influencias diplomáticas.

Por espacio de muchos años las mujeres norteamericanas no tomaban cocteles. Vacilaban pronunciar ese nombre. En Norteamérica se hablaba de **roosters** y no de **cocks**, refiriéndose a los gallos. Todo el mundo sabe que el gallo tiene cola y ese hecho hacía suponer, que el efecto de un coctel a todo bebedor, le hacía ponerse en la misma actitud del gallo cuando sale del gallinero. De cualquier manera, si el coctel estaba bien hecho, hacía el milagro de estimular el apetito y despertar las energías perdidas. Pero aceptado ese precedente, su origen y la fecha de su nacimiento, es aún dudosa.

Poseo la costumbre cuando no tengo la certeza del origen de una palabra, de acudir en auxilio del primer lexicógrafo de mi país, el doctor Frank H. Vizetelly, Jeje Redactor del Standard Dictionary, y a él sometí la definición etimológica de la palabra que deseaba conocer. Y en ese momento descubría que aún ese eminente etimólogo, descubridor de las raíces de las palabras, no me podía responder a la pregunta que le hacían. Pero el doctor Vizetelly fué tan generoso, que deseando servirme, entró en la materia de lleno con grande interés:

"El cock-tail, me contestó el doctor Vizetelly, se retrotrae, por lo menos, a los principios del siglo XIX. Es posible que se remonte a la época de la revolución norteamericana; posiblemente más atrás aún. Sostiene un escritor, que el

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

cock-tail fué preparado por primera vez por la viuda de un soldado de la Revolución, allá por el año 1779. Él no aporta la prueba de lo que sostiene. Pero un periódico que se titula "The Balance" (La Balanza), del 13 de mayo de 1806, describe el cock-tail de esa época como un licor estimulante compuesto de espíritus de cualquier clase, esto es, de cualquier clase de licor, azúcar, agua y gotas amargas. Es vulgarmente llamado, dice la referida publicación "bitter sling" y se supone que es una poción excelente para buscar votos.

"Washington Irving, en "Knickerbocker", publicado en 1809, página 241 dice del cock-tail: "Ellos, los holandeses-americanos, reclaman ser los primeros inventores de la recóndita bebida llamada cock-tail, **stone-fence** (cerca de piedra) y "sherry cobler", (remendón de Jerez). Hawthorne, refiriéndose a los cocteles, dice en su obra 'The Blithedale Romance", publicada en 1852, cómo hizo Thackeray en su "The Newcomes" (Los Recién Llegados), publicada en 1855, pero ninguno de estos autores nos da alguna luz sobre el origen de esa palabra.

"The New English Dictionary" (El Nuevo Diccionario Inglés) en **Principios Históricos**, dice que el origen de la palabra cock-tail, se ha perdido.

"Respecto a esta palabra, un escritor nos da a conocer el significado más antiguo de la misma. Rabón —**mocho**— erecto como el del gallo. Y añade: Desde que los tomadores de cokc-tails creen que éstos son vigorizantes, la reciente canción "Horse, Keep your tail up" (manténgase erecto el rabo) puede quizás ofrecer una conexión entre los dos sentidos del cock-tail.

"Bartlett, en su "Diccionario de los Americanismos", nos da la siguiente definición: "Cock-tail": una bebida estimulante, hecha de brandy, ginebra u otro licor mezclado con gotas amargas, azúcar y muy poca agua".

Un amigo mío cree que este vocablo fué sugerido por la forma que la espuma de la cerveza oscura (porter) toma al rebosar el borde del vaso que contiene el líquido con su efervescencia. El autor de esta idea, para afirmar su aserto, cita lo que publicó sobre el mismo asunto el día 8 de mayo de 1862, el "New York Tribune": **Un cuchillo de monte y un espumoroso cock-tail.** En el dialecto del Yorkshire (Ingl.), se describe el cock-tail de esta manera: "cerveza fresca y haciendo espuma".

"Breuver, en "A Dictionary of Phrase and Fable". siguiendo la definición de la palabra cock-tail, nos da a conocer: el origen del vocablo es desconocido. La historia publicada en el "New York Tribune", en 1891, afirma que es una palabra azteca, y que el licor fué descubierto por un noble azteca,

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

que se lo mandó por mano de su hija Xochitl al rey, quien en el acto le llamó "Xoetl", de donde **cock-tail** es un buen ejemplar de la fabricación de etimologías.

"Como se ve por la transcripto —continúa diciendo el doctor Vizetelly—, aunque han sido hechas muchas teorías sobre la etimología de la palabra cock-tail, ésta, como todas las etimologías de esta clase, son meros vuelos de la imaginación, y si bien hacen amena una lectura, no las podemos aceptar como hechos verdaderos y que merezcan nuestra confiaza".

En suma, por lo que hemos visto por todo lo transcripto, ya por lo que nos da a conocer personalmente Albert Stevens Crockett, en su libro "Old Waldorf Astoria Bar Book", cuanto lo que le informa al mismo el doctor Frank H. Vizetelly, Jefe de Redacción del "Standard Dictionary", eminente etimólogo de la lengua inglesa, dos cosas son ciertas respecto al **cock-tail** o coctel en castellano: que se desconoce su verdadero origen pero que, a pesar de ese desconocimiento, se sabe y está más que probado, que la palabra cock-tail o coctel, tiene su cuna en la República Norteamericana.

Si esto fuera poco para convencer a nuestros lectores, bastará con que lo traslademos a que lean la Historia, en este libro dada a conocer, también, del "Tom Collins", del "Egg-nog" y del "Ment-Julep".

EL ORIGEN DE LA MEZCLA DE BEBIDAS O LOS COCTELES

La mezcla de diversas bebidas y licores, aunque lo parezca a simple vista no es originariamente americana ni inglesa siquiera. Es de todos los países cultos, sin excepción, en donde se elaboran y consumen vinos y licores.

El origen de esa clase de mezclas, es antiquísima, remóntase a las edades pretéritas, mucho más allá del descubrimiento de América y por eso mismo, antes de que Norteamérica fuese colonia y nación.

Recordemos el capítulo que dedicamos al origen de la ginebra en esta misma obra.

Ahí se demuestra, cómo hace más de 300 años, los vinateros de la región de Anjou —Francia— hacían mezclas con los vinos y la fruta de enebro, para dar cierto peculiar **bouquet** a sus vinos. Y cómo el Conde Morret, hijo de un Luis —rey de Francia— mezclando vino con alcohol puro, hizo cierta preparación, especie de un cotel **Martini**, para curar a su padre del fuerte dolor de vientre que le diera una fuerte y abundante comida, composición o mezcla ésa, que más tar-

Digitised by Jared N. Brown & Anistatia Miller, 2009

de, con la evolución del tiempo, se convirtió en la ginebra de nuestros días.

Recordemos, también, que los griegos de la edad clásica y los romanos de la antigua civilización, como Plinio y Cicerón nos lo dan a conocer —véase el capítulo de esta obra dedicado al "Vermouth de Turín" o el titulado "La Copa de la Amistad"— disolvían en los vinos que tomaban, sustancias aromáticas diversas para darles mejores gustos a las bebidas y emociones más gratas al paladar. Se hacían ya, en aquellas lejanas edades, infusiones vinosas abundantes en mirto, almendras amargas, ámbar gris, miel y otras variedades de especies. Histórica es la mezcla que hiciera Cleopatra de vino con perlas disueltas, para obsequiar a su amado Antonio.

Los romanos de la época clásica —dícenos Petronio en su obra "El Satiricón"—, mezclaban con el vino, poniéndolo en infusión, la raíz del vegetal satirión, a la que atribuían virtudes afrodisíacos. Ese mismo autor nos da a conocer, describiendo los banquetes con que Trimalción obsequiaba a sus amigos, que unas veces mezclaban el vino con miel de abejas, para hacerlo más agradable, y otras, lo ponían en infusión con caserpicio. Y ¿cuántas veces los romanos de esos tiempos tan lejanos, no mezclaban el vino que tomaban en sus fiestas, con los pétalos de las flores con que adornaban sus cabezas y se lo tomaban todo disuelto?

En un poema contemporáneo del Duque de Orleans, Regente de Francia, alrededor del 1717, se da a conocer esta mezcla o coctel que llamaban **hypocrás**: "Después nos dieron gran cantidad de licores. Bebimos un **hypocrás** (bebida compuesta con vino, azúcar, canela, almendras dulces, un poco de almizcle y ámbar)".

El **ponche**, que es una variedad de los coteles, se atribuye su creación a los marinos ingleses por el año 1552. Esta composición o mezcla de bebidas, en aquellos tiempos se tomaba caliente, y se componía de ron, azúcar y aguardiente de caña.

Relátase en escritos de aquellos tiempos, que Sir Edward Kennel, comandante en jefe de las fuerzas navales inglesas, el día 25 de octubre de 1599, ofreció a los tripulantes de las fuerzas que comandaba, un ponche, preparado en una grande piscina de mármol, de la manera siguiente: 80 toneles de aguardiente, 9 de agua clarificada, 25,000 gruesos limones, 80 pintas de jugo de limón, 13 quintales de azúcar de Lisboa, 5 libras de mostaza, 300 biscochos y un gran tonel de vino de Málaga, para que lo consumieran sus 6,000 invitados.

Y ¿qué es el vermouth, sino una mezcla de vinos y hierbas aromáticas y medicinales? ¿Qué son, asimismo, el Benedictine y los Chartreuses, sino una mezcla, también, pero

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

maravillosa, de aguardientes envejecidos puestos en infusión, mezclados, con hierbas aromáticas y medicinales? ¿Y, no ofreció, aquel padre Cartujo, por el 1778, allá en Francia, al inglés William Beecford, una mezcla de Benedictine y agua, para aliviarle de sus fatigas?

Los cosecheros de vino de Jerez, tiene la costumbre antiquísima, desde hace varias siglos, de tomarse por la mañana antes de almorzar y muchas veces antes de desayunarse, lo que llaman un **torito**, que es una mezcla por partes iguales, de vino dulce y vino oloroso. ¿Qué es eso, sino un coctel?

Don Mariano López Muñoz, poeta andaluz, que brilló al final del siglo pasado, nos da a conocer en su obra las "Trovas del Guadalete", otro cotel que consumía un inglés que andaba por las tierras de "María Santísima", que el pueblo andaluz con su gracia denominó **chiribita** y que consistía en una copa de Jerez seco mezclado con Angostura bitters, que el referido inglés llamaba: **sherry-bitter.**

El Masagran, una mezcla de agua, café solo y azúcar, creación española es, también, muy antiquísima, que aunque un refresco, ¿qué es sino un coctel o una bebida correspondiente a la familia de los cocteles?

Y, qué diremos de la **Sangría**, otra mezcla de vino y gaseosa, o limonada con vino y azúcar, que se consume en España desde hace siglos? ¿No pertenece, también, al género de los cocteles?

En España, mucho antes de la guerra europea y de la guerra hispanoamericana, ya se consumían en las fiestas familiares, una clase de ponches hechos a base de vinos diversos con fruta natural, tal como melocotones, sandía, melón de Castilla, peras, manzanas, cerezas, hielo y azúcar, mezclados y revueltos. Y hasta sin hielo, cuando no era conocido.

Es típico en España y en todas sus regiones, poner en maceración con toda clase de aguardientes, cerezas, guindas, ciruelas y otras clases de frutas, para tomarlo en ayunas, al levantarse, chicos y grandes, mujeres y hombres.

A fines del siglo pasado, antes, mucho antes de que el Príncipe de Gales —hoy duque de **Windsor**— se diera en tomar mezclados cerveza y coñac, por la playa de Biarritz, poniendo de moda esa mezcla entre las personas elegantes de ambos sexos del viejo mundo, ya Mariano de Cavia, el cronista sin par que enalteció con su elegante y limpia prosa, las letras hispanas, lo tomaba.

Decía Mariano de Cavia cuando los amigos le inquirían por qué tomaba esa mezcla: "Cerveza, para apaciguar el fuego del coñac, y coñac, para entonar la excesiva blandura de la cerveza".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Y, en Cuba, ¿cuántos años hace que se consumen cocteles, cuántos? Por los años 60 y 70 del pasado siglo, ya los cubanos consumían la ginebra, el ron, el coñac y el vermouth achampanado, que es una mezcla de ron, ginebra, coñac o vermouth, con agua de seltz y azúcar.

Y la ginebra compuesta, es de esa misma época o anterior. La ginebra compuesta, es una mezcla de azúcar, hielo, gotas de Angostura, ginebra y un pedazo de limón, revuelto. Y el llamado **tren**, del que ningún bebedor ya se acuerda, ¿qué es sino una mezcla de agua de cebada y ginebra?

Piérdese en la edad de los tiempos muy pasados, el origen de la mezcla conocida por **champola, la ensalada** y cien mezclas más que a diario consumimos en Cuba y que nos llenan de gratas emociones en los calores estivales.

La mezcla de bebidas de todas clases, como demostramos en el presente estudio, no es de origen americano ni inglés, exclusivamente, como se pretende sostener por todas partes. Es una tendencia general de todos los países en que se fabrican y consumen bebidas espirituosas, y podemos decir, de todas las razas cultas, que deseando consumir unos y los otros vinos y licores conocidos en el mercado, se dieron en mezclarlos, para amortiguar, unas veces, la fuerza alcohólica de unos; otras, para diversificar los aromas y esencias que tienen, poco agradables a ciertos paladares.

Pero, eso sí, no dudamos, no podemos dudar, que el nombre con que se conocen y distinguen hoy, todas esas mezclas es, o norteamericano o mexicano. El origen del nombre de **Cock-tail** o **Coctel**, ciertamente, nació en América. Pero la mezcla que llamamos y distinguimos por cocotel, eso, es patrimonio de todos los pueblos y de todos los hombres cultos, como dejamos demostrado, desde hace muchos siglos.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 200

COCTELES CUBANOS

Después de esas mezclas, ya históricas, dadas a conocer en el capítulo anterior, netamente cubanas y sin influencia extranjera de ninguna clase, vinieron cien, doscientas mezclas a cual mejor y más agradables, que gozan de renombre universal y que recorren el mundo de un confín a otro, dando nombre y prestigio a Cuba.

Recordemos nada más a la memoria, y para nuestro regocijo, unos cuantos de estos cocteles: "Almendares", "A Pie", "Auto", "Bacardí", Caballito", "Casino", "Chaparra", "Colonial", "Chocolate", "Daiquirí", "El Mundo", "Llerandi", "Bowman", "Panchito", "Cuba Libre", "Ron Punch", "Florida Special", "Forestier", Habana Yacht Club", "Habana Special", "Guggenhein", "Ideal", "Jaimanitas", "Largo", "Lobo de Mar",

"Maragato", "Méndez Vigo", "Méndez", "1930", "Ojen", "Playa", "Plaza", "Presidente", "Remero Special", "René Morales", "Robin", "Santa Marta", "Sloppy Joe's", "Tango", "Urruela", "Vermouth Batido", "Plus Café", "Jai Alay", "Mojito", "Perfecto", "Florida", "Aperital", "Café", "Caffery", "Casiano", "Caledonia" ,"Delio Núñez", "Habana Beach", "Longines", "Mendieta", "Mofuco", "Monjita", "Sevillana", "Tequila", "Nacional", "Obispo", "Bacardí-Dubonnet", "Bacardí Old-Fashioned", "Bacardí-Vermouth" (seco), "Bacardí-Vermouth" (dulce), "Berry", "Cuban Coronation", "Country Club", "Bowman-Bacardí", "Cuban Blossom", "Cuban Bronx", "Cuban Clover Club", "Cuban Manhattan", "Cuban Prince", "Cuban Rose", "Dorothy Gish", "Elíxir", "Havana Opera", "Granadine", "Isle of Pines", "Mary Pickford", "Paraíso", "Yacht Club". Eso sólo en cocteles.

En Fizzes, Pluses, Coolers, Collins, Flips, Daisys, Eggnogs, Punchs, Rickes, Sours, Toddys, Grogs, podríamos dar a conocer muchas composiciones más, que nada tienen que envidiar a las mejores del extranjero.

Sobre los cocteles cubanos, dícenos el acreditado escritor en tales materias gastronómicas, Albert Stevens Crocket, autor del libro "The Old Waldorf Astoria Book", impreso en 1935: "Durante los últimos doce años muchos americanos —turistas— en viajes a las Antillas, aprendieron muchísimo de cocteles buenos y otras muchísimas mezclas de bebidas.

"Con tales bebidas encontraron recreo agradable y remedio para disipar sus nostalgias, descubriendo muchos gustos y aromas de encantos deliciosos, sin mencionar una fuerza considerable. La mayor parte de esos viajeros descubrieron en La Habana, que sus ideas respecto a la confección de cocteles, eran muy limitadas.

Del señor William P. Taylor, Manager del Hotel "Nacional" de La Habana, he conseguido las más selectas fórmulas de cocteles a base de rones de Cuba".

Cuba, como dice el mismo autor, es hoy la avanzada del progreso de la coctelería, donde tienen que aprender mucho los cantineros norteamericanos, ingleses y franceses.

ELEMENTOS HISTÓRICOS CONSTITUTIVOS DEL COCTEL

"The Standard Dictionary", define así el coctel —cocktail—: una bebida preparada con licores mezclados, gotas amargas y **sainete** (chorros breves).

En el "Old Waldorf Bar Book", Albert Stevens Crockett, nos da a conocer, que los amargos de una clase u otra, se consideraban indispensables para la preparación de los coteles de ginebra.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Las mezclas de los bitters o amargos y otros extractos aromáticos con whisky, ron y coñac —brandy— no eran nuevas cuando se les dió el nombre de coctel, en la época en que Norteamérica era una colonia inglesa, en la taberna de Van Eyck's en el Yonkers-on-Hudson, de New York. Pero el nombre de coctel le fué dado al grupo numeroso de mezclas de vinos y licores que crecen en número y popularidad por todos los confines del mundo civilizado. De esta manera, el coctel norteamericano, se hizo una institución verdaderamente universal.

Los cocteles, son originariamente aperitivos y se sirven usualmente, delante de toda comida, para estimular el apetito. Por ese motivo son ácidos, amargos y secos en su mayoría, y sobre todo, los más antiguos.

Las bebidas dulces, cualesquiera que sean, delante de las comidas, no son mejores que los caramelos y los bombones para darnos apetito. Delante de las comidas, sin embargo, las bebidas dulces, son usadas por los inexpertos, con tanta frecuencia como las secas, amargas y ácidas. Eso demuestra cuanta es la ignorancia sobre esos particulares.

Los amargos preferidos para la preparación de los cocteles, dice el autor Albert Stevens Crockett, en su referido libro "Old Waldorf Bar Book", son: el **Orange Bitter**, que aparece en más de cien fórmulas de cocteles distintos. Síguele en el uso de los amargos para preparar cocteles, la **Angostura.** Ocupa el tercer lugar entre los amargos, para le preparación de cocteles, el Calisaya. Y síguieles después por el mismo orden, el **Boonekamp Boker's, Amer Picón, Hostetter's, Pepsin, Peychand, Fernet Branca,** etc. Los amargos se usaban en pequeñas cantidades. Generalmente eran unas gotas o uno o dos chorros, vertidos con violencia en el vaso o la coctelera.

El primitivo libro de cocteles "Old Waldorf Bar Book", contenía cerca de 300 fórmulas de cocteles. De los cocteles hechos a base de vermouth, había dos variantes; una, hecha, con vermouth italiano y la otra, hecho con vermouth francés. El coctel hecho a base de vermouth italiano, se le consideraba dulce y era más usual; el hecho a base de vermouth francés, se le consideraba seco. Éste, indudablemente, era más aperitivo. Los cantineros de esa época afirmaban que para hacer un coctel seco, se conseguía aumentando la proporción de la ginebra en el mismo. Muchas fórmulas de los cocteles aperitivos secos, exigen vermouth francés solamente para que contengan esa cualidad. La ginebra en la preparación de cocteles, era la base alrededor de 150 cocteles. A base de whisky, se conocían cincuenta cocteles y a base de ron, nada más que catorce fórmulas.

El Sloe Gin era la base de 11 fórmulas de cocteles, que contenía el referido libro. Había otras cuarenta fórmulas de

cocteles que estaban preparados con brandy o con cremas diversas. Frecuentemente, con esta clase de cocteles, se mezclan dos o más clases de licores y cremas. Había otros cocteles en el mismo libro a base de Apple Jack o Apple Brandy, Calisaya, Dubonnet, Sherry, Oporto y Swedih Punch.

Durante las dos primeras décadas del presente siglo, la definición norteamericana del coctel, generalmente aceptada, era una mezcla de ginebra y vermouth, con gotas amargas, hielo y batido. Desde luego, los cocteles de whisky tenían sus ardientes defensores; y el Manhattan, a base de whisky, era una bebida popular. Sin embargo, para una gran mayoría de catadores, el whisky era una bebida que había que tomar puro o adulterado sólo con agua.

Por supuesto, en el high-ball, el agua es gaseada. El promedio de los tomadores consideraban que la mezcla de buen Bourbon o whisky de Centeno, con cualquier otra clase de licor, era un sacrilegio, excepto los que después de tomarlo les gustaba consumir tras él, como para suavizar sus efectos, un poco de agua. Para muchas personas, por ese tiempo, los cocteles de whisky, los gustaban como si fuera una medicina, y los consumían contra su propia voluntad, muchas veces por hacer compañía a los amigos que los invitaban. Su gusto era la consumación de la mezcla de ginebra y vermouth. El vermouth sólo adquirió popularidad en Norteamérica, pero es de destacar, que en más de la mitad de los cocteles en que se empleaba, era únicamente para darles su esencia. De todos los cocteles que llevaban alguna parte de vermouth, el favorito de todos, para los consumidores, era el Martini Seco.

Sin duda, los cocteles que estaban más en boga durante los años de la prohibición o los años en que reinó la llamada **Ley Seca,** eran el "Adirondack" y el "Orange Blossom" Nº 2. Se preparaban con la mitad de jugo de naranja y la otra mitad de ginebra, y se servía en una copa de Bar, esto es, copa alta de coctel. Estos dos cocteles se diferenciaban solamente por la clase de ginebra que se empleaba en cada uno de ellos. Y en realidad, la diferencia que existía entre ellos, eran los nombres solamente.

Es difícil determinar exactamente, donde terminan los cocteles y dónde empiezan las otras bebidas mezcladas. Existe diferencia de opiniones entre los peritos en esta materia. Unos, afirman que todas las bebidas mezcladas, son cocteles; otros, sostienen lo contrario.

Muchas de esas bebidas mezcladas, caen en grupos determinados por los ingredientes que en las mismas se emplean y por la manera de confeccionarlas.

"Al reproducir en el libro "Old Waldorf Astoria Bar Book", algunas de las fórmulas históricas —dice Albert Stevens Crockett— otras, no pueden ser clasificadas. La Escuela norte-

americana de coctelería, hasta que no se concertaron la química y la lógica, tenía poco de que ufanarse con la fórmula de la mayoría de sus cocteles".

La Escuela norteamericana de bebedores de los pasados tiempos, nunca fué como la de Francia; para preparar las fórmulas que circulaban por el mercado de los Bares, nunca se tuvieron presentes las reglas de la química ni las de la dietética. "La mayor parte de las mezclas norteamericanas —dice el experto escritor Albert Stevens Crockett— guardan poco respeto a la química, tanto en la teoría, como en la aplicación".

En Francia, nos da a conocer Julián Street —citado con anterioridad en este libro— en su libro **WINES**, no hace mucho publicado: "el arte de beber, ha sido en su sentido nato, dirigido por las leyes de las reacciones químicas".

Generaciones de peritos franceses, han establecido cuáles son las mejores vinos para consumir con ciertas comidas; cuáles son los que estimulan el apetito y cuáles los que contribuyen a efectuar una buena digestión. Y la moderación, destacadamente señalada, ha sido usualmente el principio fundamental que los ha inspirado.

Los norteamericanos, por lo regular, toman en gran parte, por el gusto; la mayoría, por los efectos que les hacen las bebidas. Los que prefieren el efecto, aspiran a conseguirlo prontamente.

"El coctel ingerido, —dice Albert Stevens— según la práctica general, no es absorbido lentamente, como se absorbe el vino. Sino se debe tomar en tres tragos o a lo más en cuatro. Somos pocos los americanos de este lado del Atlántico, que teniendo un coctel delante, le busquemos **bouquets** o aromas, los cuales son, puede decirse, para los gastrónomos franceses, los que no encuentran mayor encanto y emoción que impregnarse con el aroma o **bouquet** de los vinos y cognacs que ingieren.

"A muchos americanos —dice el mismo autor— les gustan los cocteles compuestos con dos o más clases de cremas; esas mezclas causarían trastornos a los extranjeros que han aprendido que cualquier licor de la naturaleza de las cremas, deberá seguir, más bien que preceder, a una comida".

"Las norteamericanas, —sostiene Albert Stevens, citado— quienes adquirieron el hábito de ingerir cocteles durante la **Ley Seca**, juzgan, por lo que vemos, que la extranjera prefiere los cocteles dulces, aunque fuertes. En verdad, durante el capítulo ya felizmente terminado de la historia norteamericana, los cocteles en las reuniones y convites que llegaron a ser de moda, raras veces eran ofrecidos para aguzar el apetito de las comidas. Llegaron a ser estas reuniones de tan

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

intenso consumo alcohólico, que el anfitrión, con conocimiento de que el apetito había de seguir a tales ingestiones, se enorgullecía de aparejar con los tragos, una provisión abundante de **hors d'oeuvres** o bocaditos apetitosos, resultando a menudo que los que asistían a esos cock-tails partys, comían tanto de los mismos, que no obstante las oblaciones sustanciosas que enjurguitaban, a la hora de sentarse a la mesa, no les quedaba apetito para poder comer.

"Las 300 o más clases de cocteles —sigue diciendo Stevens— que llevan sus nombres por todo el mundo y las más de 400 mezclas o mixturas con sus fórmulas, vivirán en la Historia de la América del Norte por muchísimos años. Su nomenclatura le pertenece, no solamente como crónica nacional, sino de ciertas realizaciones sociales, industriales y artísticas de una época.

"Echando a un lado —refiere Stevens— los nombres mitológicos, ornitológicos, teológicos y zoológicos de los coteles, tales como **Adonis, Bird, Bishop, Poker, Creole, Goat's Delight, Gloom Lifter** y **Top Toad,** para nombrar algunos ejemplares de ellos, revelan quizás poca imaginación y originalidad, pero tal vez nos den a conocer la causa de su origen".

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

HISTORIA DEL TOM COLLINS

Los españoles llegaron al Sur de Norte América, o a la región más conocida por el nombre de la Florida, persiguiendo descubrir el licor más maravilloso del mundo: **La Fuente de la Eterna Juventud,** dirigidos por el casi fabuloso conquistador, Ponce de León. Los caballeros ingleses acaudillados por Sir Walter Raleigh, se posesionaron de la región que conocemos por la Virginia. Oglethorpe libertó a todos los deudores que llenaban las cárceles inglesas y colonizó el territorio que conocemos por Georgia, con ellos. Los Peregrinos o Puritanos, mandados por Cotton Mather, se posesionaron de lo que conocemos por Nueva Inglaterra o sea, los Estados de Maine, New Hampshire, Vermout, Massachussetts, Connecticut y Rhode Island. Los suecos, colonizaron a Delaware. Los holandeses, New York. Guillermo Penn, con los Quakers o **cuáqueros,** posteriormente, se encargó de unir y terminar toda esa colosal obra de colonización de la gran República Norteamericana, desde la Pennsylvania, donde se había afincado a su llegada a las tierras de América, tierras que había adquirido en propiedad, en pago de una deuda que tenía la Corona de Inglaterra con su padre, famoso almirante inglés. Como es natural, los colonizadores, primero, construyeron sus hogares, después, los hospedajes con todos sus servicios adyacentes.

En esos tiempos no había muchas clases de licores y vinos en los Bares, Cantinas, Bodegas o Tabernas de esos territorios. Eso dió motivo a que, buscando la variedad de unos y otros, se propendiese a la mezcla, haciendo toda clase de combinaciones y mixturas de los vinos y licores que poseían Con esos vinos y licores, llegaron a preparar algunas bebidas calientes y frías, tales como las que hoy conocemos como **shrubs**, esto es, limonada con ron, caliente; **ponches y slings.**

Algunas hospederías llegaron a adquirir mucha fama, por la clase de bebidas o mezclas que preparaban. Una de estas hospederías que más se destacaron, ha sido por la creación de una composición que se denominaba **Whistle Belly Vengeance,** esto, en buen romance castellano quiere decir "La Venganza de una Barriga de Silvato". No se ha podido averiguar, todavía en nuestros días, cómo se componía esa clase de coctel. Solamente se conoce su nombre.

Pero de todas esas creaciones norteamericanas de los tiempos pasados, se destaca en la cotelería, lo que conocemos por **Tom Collins.**

El origen del **Tom Collins,** piérdese en la obscuridad del tiempo. Esa clase de composición, se sabe que se preparaba de diversas maneras. Cada uno que la hacía, lo realizaba de una manera caprichosa y a su gusto o a gusto del propio cliente. Pero la tradición nos da a conocer, que un famoso Cantinero, que se llamaba Jerry Thomas, que trabajaba por el año 1862, en el Hotel "Metropolitano", situado en Broadway, en la ciudad de New York, fué el creador o perfeccionador del moderno y conocidísimo **Tom Collins** de nuestros días. Él lo prepabara de esta manera: el jugo de un limón; un vasito de ginebra seca; una cucharadita de azúcar, todo servido en un vaso grande de refresco, con hielo, llenándolo después, hasta el tope, con gaseosa. Hoy, por lo regular, en vez de la gaseosa, se le echa agua mineral. Pero el secreto del triunfo del **Tom Collins,** y la razón de que esa composición llegara a nuestros días, no ha sido otro que el sabor peculiarísimo que le da la gaseosa al mismo, junto con las otras partes que lo componen, pésele a su modernización, que no es más que una degenaración de su forma primitiva, que le hizo pervivir hasta nuestros días.

Se sabe que el Tom Collins perfeccionado por Jerry Thomas en 1862, se hizo popularísimo en todo New York, y pocos años después, en 1870, ya se conocía en la lejana California, en Hong Kong (China), en Mandalay (Birmania), París, Londres y otras ciudades de renombre.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

La historia de las bebidas nos da a conocer, también, que el más famoso Cantinero del siglo pasado, Jerry Thomas, perfeccionador del Tom Collins, es creador del no menos famoso cotel **Tom y Jerry** o "Tom and Jerry", gloriosa preparación caliente, anticatarral, y del no menos sugerente, atractivo "Blue Blazer".

HISTORIA DEL MINT JULEP

Es creación de los Colonos Franceses que Poblaron la Luisiana

Un ciudadano entrado en años, de New Orleans, rememorando su juventud, dió a conocer a un vendedor de la Casa Seagram's, de New York, de quien nosotros tomamos el relato, saboreando unas copas en la intimidad, la historia del verdadero **Mint Julep.**

Refiere ese luisiano cómo se hacía por su padre, cuando era niño, hace nada menos que la friolera de 60 años, el primitivo **Ment Julep,** que es así: azúcar, unas gotas de bitter, revolviéndolo bien todo. Después, llenaba el vaso hasta el borde, con hielo bien picado. Y arriba de todo, vertía dos onzas de ginebra. Terminada esta operación, se colocaba en la nevera hasta que el vaso adquiría por el exterior una capa de hielo. Ya así, y al servirlo al cliente, se le adornaba con hojas de menta verde.

Para el anciano nacido en New Orleans, el secreto de estè **Mint Julep,** que era muy exquisito, según sostiene, estaba encerrado en el "Peychaud's" bitters con que se preparaba, elaborado en Francia. Bitter ése que hoy no se conoce en ningún mercado del mundo.

Otro ciudadano norteamericano, nacido también en New Orleans, cuna del Mint Julep, da a conocer al mismo vendedor de la Casa Seagram's, otra fórmula antigua que él conoció de sus antepasados, del **Mint Julep.** Esta otra fórmula es así:

El jugo de medio limón americano o francés y el jugo de medio limón criollo; onza y media de ginebra seca; media onza de cherry brandy; una cucharadita de azúcar. Todo eso echado en un vaso de 12 onzas, lleno de hielo picado y adornado con una guinda o cereza. Esta clase de Mint Julep, quien lo da a conocer, que viajó por toda la América y hasta la China, lo vió servir por todas las partes en que viajó.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

HISTORIA DEL EGGNOG

> "El **Eggnog**, ha vuelto a convertirse, como en la época clásica, en la bebida imprescindible para recibir el Año Nuevo".
>
> Florencia Brobek.

Mientras el año viejo se escabuye y aparece el año nuevo, en toda Norteamérica, reaparece, en el lugar de las bandejas repletas de copas de cocteles, la ponchera rebosante de **Eggnog.** Los viejos amigos, los parientes y conocidos, visitarán las casas respectivas de unos y otros a saludarse, desearse un próspero y feliz año nuevo, y tomar sendos tragos de **Eggnog,** acompañados de delicados y exquisitos trozos de **queiques** preparados con frutas pascuales. Los restaurantes, los clubs, los bares y cuantos otros lugares sirven al público, de una manera preferente y especial, en fecha tan señalada, tienen listas sus poncheras colmadas del exquisito **Eggnog** que ha vuelto a ser la bebida de preferencia en fiestas de esa clase, para satisfacer los deseos y los gustos de sus clientes, de sus socios y de sus anfitriones.

El Eggnog, en toda sus variaciones, ha tenido una larga evolución. En Inglaterra, en el siglo diecisiete, la palabra **nog,** parte compuesta de **eggnog,** se aplicaba a una clase de cerveza de graduación alcohólica especial; ya adentrados en el siglo XIX, esa clase de cerveza se dió a mezclar con huevos, crema de leche y algunas especies. En New York, esa clase de composición agradó de tal manera y tuvo tanta aceptación, como en el Sur, que llegó a guardar esa fórmula como un tesoro incalculable, en todas partes. Pero al venir la Ley Seca o de Prohibición, en todos los Estados de la Unión, el **eggnog** sufrió un golpe de muerte, en virtud de la falta de buenos licores y el alto precio que los contrabandistas cobraban por los que lograban entrar en el país.

Empero, la derogación de esta Ley, facilitó la adquisición de los buenos vinos y licores, siendo eso motivo para que renaciera otra vez en todos los hogares, con más pujanza que en los tiempos clásicos, el **eggnog,** con todas sus cualidades y exquisiteces. Hoy, el **eggnog,** ocupa el primer lugar de las bebidas populares del invierno.

El **eggnog** preparado con whisky, con coñac o ron, es consumido por todo el mundo. Una taberna, montada al estilo inglés, desde largos años establecida en New York, prepara el **eggnog** de la siguiente manera: para veinte vasos: Un litro de whisky Bourbon, una docena de yemas de huevo, dos litros de crema de leche, una libra de azúcar y media nuez moscada, rallada.

El whisky y el azúcar, son juntados dos o tres horas antes en la ponchera, y se dejan en maceración o en reposo. Las yemas de huevo son batidas, también, por separado. Y, dos horas antes de servirse el **eggnog**, revolviéndose el contenido de la ponchera, constantemente y despacio, se hace la mezcla del huevo con el whisky y el azúcar. Hecha la mezcla bien revuelta, déjase en reposo por espacio de una hora. Pasada ésta, bátese bien la nata o crema de leche necesaria, y se mezcla seguidamente con el whisky, el azúcar y la yema de huevo, hasta que se incorporan mutuamente. Seguidamente se mete la ponchera con el **eggnog** preparado, en un refrigerador o nevera, en donde se deja por espacio de treinta o cuarento minutos. Pasado ese tiempo se sirve.

Un tipo de **eggnog** popular en los hogares aristocráticos norteamericanos para obsequiar a sus visitantes, se prepara al estilo de una antigua fórmula que creó una casa distinguida de Maryland. Esta fórmula es así: en una ponchera se le echan dos litros de crema de leche, dieciséis yemas de huevo, medio litro de coñac, un cuarto litro de ron de Jamaica y una libra de azúcar de cuadradillo. Las yemas se baten ligeramente; agrégasele seguidamente el coñac, el ron y el azúcar, así como la crema de leche. Bátese bien, después, la clara de los huevos hasta dejarla como para el merengue. Mezclándose todo junto, por último, para servirlo a los consumidores.

El **eggnog** ha sido motivo de un largo experimento en la región que colonizó Lord Baltimore en el Estado de Maryland. En la población de **Anne Arundel**, se prepara con whisky y coñac, de la siguiente manera: medio litro de whisky y litro y medio de coñac y un poco de nuez moscada, rallada. Por último, se le echan dos litros de leche. Se revuelve bien, hasta que levanta espuma, sirviéndose seguidamente. Resulta una composición suave y agradable, que supone una consecuencia de la mezcla del whisky y el coñac.

Parte de las condiciones indispensables para tomar un buen eggnog, obedece al tiempo que exige su preparación y el reposo que se le da. En el primitivo New York, ya se practicaba entre los holandeses y hugonotes que conservaban buenas relaciones, la libación del eggnog, de doce del día a tres de la tarde, cuando se iban a saludar y felicitar con motivo del nuevo año.

Jorge Washington y su esposa Marta, cuando en New York radicaba la Presidencia Federal, sustituyeron el **eggnog** por el té, por ser abstenios. Pero a pesar de eso el eggnog pervivió hasta nuestros tiempos.

En donde mejor se guardaba la forma clásica de preparar el eggnog, era en los Estados de Georgia, Virginia y las

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

dos Carolinas. Por generaciones, en Georgia, las libaciones del eggnog se efectuaban en las mañanas de Navidad. Las 11 de ese día, era la hora señalada de una manera religiosa para consumirlo.

Comparado con otras fórmulas, el eggnog de los georgianos, era cosa suave. Para seis personas la composición se hacía de la siguiente manera: una docena de huevos, una taza de azúcar, una taza de leche hervida, media taza de ron, una taza de coñac. Las yemas de huevo y el azúcar eran mezcladas primero; agregábasele después, la leche del tiempo, seguido del ron y el coñac. En el momento de servirlo, se batían bien las claras de huevo, hasta convertirlas en merengue. En esas condiciones y revolviendo bien el eggnog ya compuesto, se le agregaba la referida clara preparada. Esta preparación era apropiada para el clima templado de Georgia. De estar situado Georgia más al norte, la cantidad de alcohol, hubiera sido mayor o se hubiera destacado con más fuerza.

Entre las numerosas fórmulas con que se prepara el eggnog en los Estados del Sur, la favorita de todas se llama "Old man's milk", esto es, **leche para viejos**. Con ese eggnog se brinda para Año Nuevo. Esta clase de eggnog se prepara con cerveza escocesa calentada, canela, nuez moscada, jengibre, huevo y azúcar, con un poco de whisky agregado al momento de servirlo. En la Luisiana y en las ciudades costeñas, en lugar de whisky se le echa ron o aguardiente de caña.

En el Norte, en las Tabernas y posadas o mesones, en las fiestas pascuales, se servía el eggnog caliente. En el transcurso del tiempo, la variación conocida del eggnog como **Tom and Jerry** —Tomás y Jeremías en clásico castellano— sustituyó a las fórmulas históricas conocidas. En los bares o cantinas, en tiempo frío, se encontraba listo para el servicio de esta clase de eggnog, para una sola persona: ron, agua caliente con canela, clavo, etc. Todo batido con un huevo crudo.

Con anterioridad a esos tiempos de que hablamos, remontándonos a los primeros tiempos de los gustos norteamericanos y entre gentes con paladares como el de Jefferson, se usó esta clase de eggnog: cardamomo, clavo, culantro, nuez moscada, macis y jengibre con vino de Oporto, Canario, Jerez, o Madera, y desde luego, con yemas de huevo. Éste se calentaba y se servía en tazas de porcelana.

Un antiguo precursor de la moderna ponchera de reluciente plata o cristal, fué una ponchera hecha de madera de manzano que rebosaba cerveza. En Gloucestershire, Inglaterra, dice una leyenda, que durante la semana de Pascuas, par-

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

tidas de hombres denominados a sí mismos borrachos, llevaban una grande ponchera hecha con madera de manzano y cantaban en las puertas de sus vecinos, formando coro, baladas de la época.

Dos varillas dobladas se cruzaban sobre la ponchera. Las varitas, así como la ponchera, estaban adornadas con hojas de laurel, muérdago, varias siemprevivas y cintas de vivos colores. Cuando terminaban la canción se entregaba la ponchera a la dueña o al dueño de la casa para que la llenara, bien de cerveza o de cualquier otra cosa.

El origen actual del eggnog es oscuro, pero los historiadores de la preparación de vinos y licores sostienen que fué preparado para fortalecer a los débiles y auxiliar a los enfermos. La historia nos da a conocer que en el este de Inglaterra se fabricaba una clase de cerveza fuerte por el año de 1693, que se conocía con el nombre de **nog.** Medio siglo más tarde aparece esta descripción: "En Suffolk y Norfolk se encontró mucha cerveza de barril con un color carmelita o ambarino que en el último lugar se conoce por Nogg".

Un siglo más tarde el **nog** había tomado sus modernas formas, y en el año de 1855, Frederick Bishop, cocinero del Palacio de San Jaime, dió una fórmula para preparar **Egg-Hot,** el **Nog** para los brindis de Pascuas y Año Nuevo.

"Esta bebida se toma mucho en Inglaterra en la época de Pascuas —escribió Bishop—. La siguiente es una fórmula excelente: un litro de cerveza negra y un litro de cerveza blanca mezcladas, se pone sobre el fuego a calentar, hasta que se cubra con espuma; después, a medio litro de ginebra y un cuarto de litro de ron, agrégansele cuatro huevos bien batidos; añádese azúcar a gusto del consumidor; por último, la cerveza caliente, sácase de la candela y se mezcla con la composición de ginebra, ron, huevo y azúcar, pasándolo de un recipiente para otro. Realizada la mezcla se vuelve a calentar, sin dejar de revolverlo hasta llegar al punto de hervir. Seguidamente se pasa a un jarro de barro para servir a los consumidores".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

HISTORIA DEL DAIQUIRÍ

Con motivo del fallecimiento del Cantinero del Hotel Plaza, llamado Emilio González, más conocido por **Maragato,** no faltó quien le atribuyera que fuese él el autor o creador del ya famoso universalmente coctel "Daiquirí". Y al hacer la crónica en la prensa diaria de su fallecimiento y sepelio, así se dió a conocer al público.

Y, para aclarar la verdadera historia del origen del coctel **Daiquirí,** el Ingeniero F. D. Pagliuchi, comandante del Ejérci-

to Libertador de Cuba, envió al Director del diario "El País", de La Habana, la siguiente carta:

"Sr. Director de "El País",

"Habana.

"Muy señor mío:

"En su apreciable periódico "El País", edición de la tarde de hoy, he leído un artículo titulado, "Murió anoche "Maragato", el inventor del "Daiquirí". Permítame aclarar que el delicioso "Daiquirí" no se inventó en La Habana, sino en las minas de Daiquirí, por el Ingeniero Cox, director de esas minas y el que suscribe.

"Concluida la guerra de independencia de Cuba, en la cual tuve parte muy activa, conseguí capital americano para reactivar las viejas minas del Cobre, situadas cerca de Santiago de Cuba, de las cuales yo era el director; mientras estaba ocupado en este trabajo, tuve ocasión de ir a Daiquirí para hablar con el señor Cox. Concluido el asunto que me llevara a Daiquirí, le pregunté al señor Cox si me iba a convidar con un cock-tail.

"En el aparador del comedor de las minas, no había ni **gin** ni vermouth; sólo había Bacardí, limones, azúcar y hielo. Con estos elementos hicimos un cock-tail bien batido y muy frío que me gustó mucho. Entonces le pregunté a Cox: —Y esto ¿cómo se llama? Él contestó: "Rum Sour". En los Estados Unidos hay una bebida que se llama "Whisky Sour", que se hace con whisky, azúcar, jugo de limón y hielo, pero yo le dije: "Este nombre es muy largo, ¿por qué no llamarlo Daiquirí?

"Después, fuimos para Santiago de Cuba; en el Bar del "Club Americano", donde ya había unos cuantos conocidos, pedimos un **Daiquirí**. El Cantinero contestó que no sabía lo que era. Entonces Cox le explicó cómo se hacía, recomendando batirlo hasta servirlo muy frío. Algunos de los amigos que estaban en el Bar, también pidieron un **Daiquirí**. A todos les gustó, y muy pronto este cock-tail se hizo popular en Santiago, de donde pasó a La Habana y hoy tiene fama mundial. Lo arriba descripto es la verdadera versión de cómo se inventó el famoso "Daiquirí".

"De usted atento S. S.

Ingeniero F. D. Pagliuchi, comandante del Ejército Libertador de Cuba".

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

ORIGEN DE ALGUNOS COCK-TAILS

ADIRONDACK

"Adirondack" es el nombre de una montaña del Estado de New York, rocosa y áspera; y por la asperosidad que en sí tiene el mismo cock-tail, le advino ese nombre, de acuerdo el autor con los primeros que lo consumieron. Es tan estimado este cock-tail por los buenos catadores, que no sólo se hizo famoso entre los de más nombre, sino que sobrevivió a la Ley Seca y con ella en vigor, se tomaba en los más distinguidos bares ocultos de la sociedad norteamericana.

ASTOR

Este cock-tail no lo conoció, sin duda, William Waldorf, fundador del famoso hotel "Waldorf; sin embargo, se considera por los viejos clientes de la vieja casa Astor, que es originario del Bar de dicho hotel y que allí fué creado y bautizado con ese nombre por uno de los cantineros que le dieron fama y nombre al mismo.

ASTORIA

Al lado del viejo bar y hotel Waldorf, fundado en 1892, como una ampliación del mismo, se abrió otro hotel y bar anexo a él, que le dieron por nombre "Astoria". Ahí, en ese anexo Bar, fué creado, por uno de sus cantineros, este coctel de tanto renombre.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

BIRD

El nombre de este cock-tail viénele, porque uno de los primeros que lo probaron, después de enjurguitar el primer sorbo y saborearlo, exclamó: "That's a bird" —esto es un pájaro— chasqueando la lengua.

BRIGHTON

El nombre de este cock-tail tiene su origen en el Bar del hipódromo **Brighton Beach**, donde se reunían habitualmente después de efectuadas las carreras, para comentar los accidentes de las mismas, sus asiduos concurrentes, quienes le dieron nombre y fama.

BRONX

Son muchos los cantineros que se atribuyen la paternidad de la invención del cock-tail "Bronx"; pero lo cierto es que su verdadero creador fué Juan Solón, cantinero del viejo hotel "Waldorf", de New York. Surgió así:

"Nosotros, en esos días —dice Juan Solón, en sus memorias— preparábamos un cock-tail llamado **Duplex**, que tenía gran demanda. Un día estaba haciendo uno para un parroquiano cuando vino Traverson, Jefe de los dependientes del Salón Imperial, —el comedor principal del histórico Waldorf—. Un "Duplex" estaba preparado sobre el mostrador. Se componía así: dos partes iguales de vermouth francés e italiano, batido con hielo y espolvoreado por arriba con cáscara de naranja rallada, con unas gotas flotando sobre él, de Amargo de Naranja. Contemplando el coctel hecho, Traverson dijo: —"Por qué no hace usted un nuevo cock-tail; yo tengo un cliente que dice que usted no lo puede hacer". —"¿Qué yo no lo puedo hacer?"— replicó el Bartender Solón.

"Bien; yo terminé el "Duplex" que estaba ultimando y me vino una idea a la mente. En un vaso de mezcla eché dos vasitos de ginebra Gordon, de una onza cada uno; después, el mismo vasito lo llené de jugo de naranja; esto es, hice la siguiente preparación: $\frac{1}{3}$ de jugo de naranja y $\frac{2}{3}$ de ginebra Gordon; sobre eso eché, después, un chorro de vermouth francés y otro chorro de vermouth italiano, y con hielo lo batí en la coctelera. Yo no lo probé. Lo eché en una copa de cocktail y se lo entregué a Traverson, diciéndole: "Usted es un buen juez —sí que lo era—. Diga lo que piensa de eso". Primero lo probó; después lo tomó de un sólo sorbo y exclamó:

"Por Dios; usted ha conseguido hacer algo nuevo. Eso será un **hit**. Hágame otro igual y se lo llevaré al cliente en el Comedor. Seguro que venderá muchos de ellos. ¿Ha conseguido usted muchas naranjas? Si las tiene es mejor que las guarde, porque voy a vender muchos durante el lunch".

"La demanda del "Bronx" empezó ese día. Pronto gastaba una caja de naranjas diarias. Y luego varias cajas solamente para hacer la mezcla del "Bronx".

"El nombre no le viene por el barrio en que naciera. Yo había estado en el Zoológico del Bronx, uno o dos días antes, y ví en él, por supuesto, muchos animales que no conocía. Los clientes me decían que ellos veían extraños animales después de ingerir cantidades de ese cock-tail. Y cuando Traverson me dijo cuando se lo iba a llevar al cliente: "¿Qué nombre le diré tiene esta bebida?", —recordando yo a los animales que viera en el Zoológico, le contesté: "¡Oh, usted puede decirles que es un "Bronx". Así nació el "Bronx".

BRUT

En Francia se dice **Brut** a la frase muy seco, a lo excesivamente seco; así el champagne sequísimo, tosco, bruto, se le denomina "brut"; muchos americanos le denominan "brute". Por su sequedad y tosquedad, a este coctel le pusieron sus primeros gustadores, de acuerdo con su creador, "Brut".

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2003

CHANLER

"Sheriff Bob", artista, casado con la famosa cantante Lina Cavalieri, del Metropolitan House, en los primeros años del presente siglo, fué el que le puso nombre a ese cock-tail que preparaba uno de los cantineros del Bar que frecuentaba.

DELMONICO

El cock-tail "Delmónico", fué creado en las postrimerías del pasado siglo, por el cantinero del viejo y famoso restaurant neoyorkino de ese nombre, cuyos clientes lo expandieron por toda la ciudad y después, atravesando fronteras, ríos y mares, corió por el mundo entero.

GOLD

El origen de este cock-tail, parte del hecho, que en el Bar que fué creado, muchos de sus primeros consumidores se dedicaban a la busca de oro.

HALSEY

Halsey, fué propietario de un Bar en la ciudad de New York, y era, además, corredor de Bolsa. El cantienro de ese Bar, como homenaje a su patrono, creó ese cock-tail y de ahí le viene su nombre.

HAMLIN

Este cock-tail tiene su cuna en un Bar de la ciudad de Buffalo. Fué en los primeros años del presente siglo. Un entusiasta automovilista de aquellos tiempos en que venía la mecánica a sustituir el transporte animal, frecuentaba uno de los principales bares de esa ciudad. En ese bar, el cantinero hacía esa preparación; el automovilista que se llamaba Hamlin y era un devoto consumidor de esa mezcla, mereció la atención del cantinero y lo bautizó con su nombre.

HOFFMAN HOUSE

Este cock-tail fué inventado por el cantinero del famoso y viejo hotel así denominado, situado en Madison Square, en New York, mucho antes de que existiera el viejo "Waldorf". El Bar de ese hotel se hizo de gran renombre, por las notables pinturas nudistas que tenía en sus paredes, del acreditado pintor Bourgereau. Allí, se reunía lo mejor de New York en aquellos tiempos, tanto para admirar aquellos frescos, como para gustar ese cock-tail.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

JAPALAC

Un vendedor de esmaltes, frecuentaba uno de los viejos bares del New York de fines del siglo XIX; probó esa composición, y tanto le gustó y la celebró, que en homenaje a los esmaltes que vendía, el cantinero que lo creara, le puso ese nombre.

JAZZ

Corrían los primeros años del presente siglo; el jazz, recién nacido, estaba de moda. Un cantinero, rindiéndole tributo de admiración, le puso ese título.

METROPOLE

Llmábase "Metropole" un viejo hotel de New York, del Distrito de Times Square. Poseía un Bar con ese mismo nombre, bastante bullicioso, donde se reunía la gente alegre después del crepúsculo, para distraer sus ocios. El cantinero del mismo, creó esa composición, le dió el patronímico del Bar y ahí tenemos el cock-tail que continúa pregonando su olvidado nombre.

MONAHAN SPECIAL

En el antiguo hotel Waldorf, había un jefe de cantineros que se llamaba Monahan; él, rindiéndole tributo a su profesión, creó esa receta y le puso su nombre como cosa especial suya. Desde entonces, su nombre, con ese cock-tail, se ha hecho imperecedero.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

NUTTING

En Brooklyn, a fines del siglo XIX, había un Bar propiedad del coronel Andrew J. Nutting, que era un entusiasta catador de vinos y licores. No se pudo aclarar aún si el cock-tail de ese nombre, fué creado por él o por el Cantinero de su Bar; pero lo cierto es que ese cock-tail, allí tuvo nacimiento.

NORMANDIE

En Broadway —New York— existió un hotel que se llamaba "Normandie", patronímico de una región francesa. En ese hotel paraban y se reunían, por ley de afinidad, toda clase de deportistas. El hotel, como es natural, tenía su bar, donde se daban sus tragos los huéspedes. Allí, uno de sus cantineros hizo esa preparación y le bautizó con ese nombre.

OLD FASHIONED WISKEY

El Coronel James E. Pepper, de Kentucky, era propietario de un celebrado whiskey de su tiempo. Era miembro y asiduo concurrente del Club de Louisville; el cantinero de ese Club, como homenaje al socio fabricante de licores, que le daría, sin duda, espléndidas propinas, creó la variación del "Old Fashioned" con whisky del citado coronel, y éste lo llevó al Waldorf, de New York, y de allí se expandió por todo el orbe.

TIPPERARY

No se debe este nombre de cock-tail, al famoso canto de guerra que corrió por todo el mundo en la Primera Guerra Mundial; es muy anterior; se cree obra de un cantinero irlandés o de algún grupo de irlandeses asiduos concurrentes de bar, que en recuerdo de su amada patria, le pusieron ese nombre a tal mezcla. Tipperary es el nombre de un condado de Irlanda.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

YALE

Cerca de New York, en la zona montañosa, existe una población antigua que le llaman Greenwich; a ese lugar fueron siempre a pasar el fin de semana, centenares de neoyorquinos, para cambiar de aires y de ambiente; un Bar allí existente, donde descansaban y tomaban sus refrigerios los excursionistas, tenía por nombre Yale. Allí fué inventada esa composición.

H. P. WHITNEY

H. P. Whitney, fué un antiguo y destacado turfman que frecuentaba un Bar de su predilección con un grupo de amigos. En ese Bar crearon el Brook Club. El Cantinero de ese Bar, en homenaje a H. P. Whitney, hizo esa mezcla y le dió ese nombre.

1915

Finalizaba el año 1914 y advenía a la vida el año 1915. Los concurrentes del viejo Bar del hotel "Waldorf", estaban celebrando tal acontecimiento. Uno de sus cantineros, en homenaje al nuevo año creó ese cock-tail y le dió ese nombre. Se considera ese cock-tail, como el último de los que creó el viejo e histórico "Waldorf", que tanto honró la gastronomía en todas sus manifestaciones.

LA ETIQUETA DEL BUEN BEBEDOR

> Se dice que el vino está prohibido, pero sólo está prohibido a cuantos no tienen medida de lo que toman y a cuantos no saben con quien lo toman.
>
> Omar Khayyan.

Este breve pensamiento, verdadera joya filosófica del sabio y filósofo persa, de un pasado muy lejano, contiene en sí mismo, toda la esencia de la etiqueta del buen bebedor. Pues la mejor medida de todo bebedor sapiente, es saber apreciar la calidad y la cantidad de la medida de todos sus apetitos sin llegar a los límites del exceso.

"En Europa, —dice Harman Burney Burke, en su libro sobre coteles— entre las personas cultas, existe la medida del buen tomador o bebedor, así entre el sexo masculino como entre el femenino. Raramente se extralimitan en público; poquísimas veces en privado. El europeo culto toma con medida; el americano carece de esa medida y desconoce, por lo regular, qué es lo que toma.

"Eso entraña —dice el mismo autor— un defecto social. porque estorba la libertad de nuestros semejantes, y daña las buenas relaciones de los parientes y amigos a quien tratamos y con quienes convivimos, molestándolos sin razón en esas extralimitaciones nuestras, por falta de conocimiento de lo que deseamos consumir y tomar en las horas de nuestro esparcimiento y descanso.

"La borrachera —sigue diciendo Harman Burney, viejo cantinero— es inexcusable para cualquiera que la coja. Todo borracho debe saber cuanto molesta a los que trata y que con él conviven. Además, las aptitudes y los modales que adopta todo borracho, le hacen perder su dignidad.

"El hombre o la mujer —dice el mismo autor— que no tenga la medida de lo que su cuerpo necesita está perdido, física y moralmente. Todo hombre o mujer que se precie y estime debe saber lo que debe beber y hasta donde puede beber".

Cada bebida o licor, reacciona indistintamente en cada organismo. Por ese motivo, todo bebedor, que se precie, debe conocer las reacciones fisiológicas que unas y otras bebidas alcohólicas efectúan en su organismo. Unos vinos y licores hacen daño a unos y otros, les hacen bien; otros vinos y licores alimentan y nutren a éstos o aquéllos y a los demás, les sirven de veneno.

"Toda bebida alcohólica, —sostiene Harman Burney— cuando se toma sin medida y a tontas y a locas, como se toma en América, hace verdaderos estragos sociales. El alcohol desenmascara al individuo que lo consume sin método y lo exhibe completamente desnudo a cuantos lo tratan, enseñándole a los demás sus sentimientos, buenos o malos, sus gustos y todas sus ideas, cualesquiera que éstas sean. Quita el freno o el llamado temor por el cual respetamos a las gentes que tratamos, convirtiendo a muchos caballeros en bestias, haciendo a los tímidos osados, transformando a los cobardes en valientes, y en hilarantes y locuaces, a los reservados.

"Para evitar estos espectáculos, —seguimos traduciendo de Harman Burney— con la experiencia que tenemos, queremos aconsejar a toda persona que se estime y cultive las buenas formas sociales, no que se prive de beber, cosa que como Cantineros no podemos recomendar, porque esa medida acabaría con nuestra profesión, sino que se beba o tome, no ya con medida, sino los vinos y licores que menos daño hagan".

El alcoholismo es un vicio antiguo, como hemos demostrado en artículos anteriores, y sus estragos no se ven, por lo regular, en las altas clases sociales, sino en las bajas, porque la clase rica, puede pagar los buenos vinos y licores, y los vinos y licores que están al alcance de la clase pobre o trabajadora, son todos de alta graduación alcohólica, motivo por el cual con poco que se beba, se alcoholiza toda persona. Pero a pesar de eso, no es menos cierto, que de poco tiempo acá, todas las clases sociales se dieron en consumir el brandy, el whisky, la ginebra, bebidas todas de alta graduación alcohólica, que en suma, no son más que aguardientes, que se deben de tomar con medida y en pequeñas cantidades, para que el organismo no sufra sus malos efectos con el uso diario.

Toda persona de gusto refinado, puede tomar, hasta sin medida si se quiere, los vinos **ligeros**. Éstos nunca hacen daño, a cualquier hora que se tomen. Por el contrario, aprovechan a la salud, nutren y fortalecen y dan calor al cuerpo, además de los delicados placeres que despiertan por el aroma y el bouquet que poseen. Y esto puede hacerse por todo el curso de una larga vida. Es más, los buenos vinos como los de Jerez, hacen longeva la vida. Véase como una prueba de lo que decimos, los estudios que han hecho celebridades médicas de todo el mundo, con los tomadores consuetudinarios del vino de Jerez.

Además, no se olvide lo que decimos en capítulos anteriores: que el whisky y la ginebra, hace unos cuantos años nada más, sólo los consumían los cocheros, los cargadores de muelles, los mineros. Las clases que sabían beber jamás lo

Digitised by Jacob Brown & Anastasia Miller, 2009

tomaban. Pero una enfermedad de los viñedos de Europa —la filoxera— que redujo unos cuantos años la producción de los vinos de calidad, dió motivo a que se generalizara el consumo de la ginebra y del whisky y de toda la clase de aguardientes conocidos, todos de alta graduación alcohólica.

Recuérdese, como decimos en otra parte de este libro, que en los países o regiones vinícolas, que se toma y bebe sin gran medida, no se conoce el alcoholismo.

Aprender a tomar los vinos, saborearlos, aspirar su aroma, disfrutar de las emociones que despierta su colorido múltiple, fino, transparente, delicado; sentir los placeres que despierta la efervescencia de los vinos espumosos, eso es agradable; eso es saber vivir la vida en toda su plenitud, disfrutarla gratamente en las horas de nuestra holganza y esparcimiento. La misma borrachera, con vino, no hace daño. El alcohol del vino se evapora en seguida, sin los trastornos físicos que nos traen los aguardientes al día siguiente de nuestras orgías. Los borrachos, raramente salen de la escuela del vino. El vino nunca traiciona a los hombres. Alegra, pero no daña.

La enfermedad conocida por **cirrosis**, que padecen todos los alcoholizados, no se conoce en los tomadores de buen vino, por mucho que tomen.

Es, pues una etiqueta de distinción y de cultura, saber lo que tenemos que beber y tomar.

Cultivar el gusto, con licores fuertes, es signo de incultura, además de que es peligroso para el disfrute de la salud.

Los licores de alta graduación, mezclados en los cocteles, no son menos peligrosos. Todo buen catador de cocteles debe de preferir siempre aquéllos que estén preparados a base de vinos y que en su conjunto contengan menor cantidad de alcohol. Y cuando guste tomar coteles a base de brandies, ginebras y whiskies, prefiérase siempre aquéllos que sobresalga en ellos los jugos de fruta.

Bebamos, sí, pero sepamos lo que hemos de beber para que no nos haga daño ni tengamos que arrepentirnos de lo que hayamos bebido: disfrutemos, sí, de los placeres del paladar, hasta que nos saciemos, pero de manera que los tales placeres no nos hagan sufrir después y nos traigan trastornos físicos; gocemos de la vida dándole gratas emociones y extrayendo de ella hasta la quinta esencia de todo el refinamiento, pero que sea para despertar en nosotros el bien en todas sus formas y manifestaciones.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

EL ARTE DEL CANTINERO

El celebrado escritor norteamericano Jimmie Charters, que conoció las Memorias del Popular Cantinero del Bar **Dingo,** de París, nos da a conocer lo que sigue:

Usted lector, no lo querrá creer, pero es cierto que el trabajo de la Cantina, es un verdadero arte. Lo saben perfectamente todos los buenos Cantineros. Ser diplomático, es su primera condición, sin lo cual no es posible acreditar ni dar nombre a un Bar.

Un buen observador ve prontamente los pequeños trucos que los Cantineros suelen emplear para atraer y contentar a sus clientes, cosas pequeñas, al parecer, que hacen al cliente pensar que el Cantinero, es un buen chico.

Fué después de haber abandonado Jimmie Charters el Bar **Dingo,** que se dió cuenta que el Cantinero era más importante en el Bar, que la misma casa en que trabaja. Es ésta una cosa, que debiera saber todo patrono para el buen gobierno de su casa y para la prosperidad de su negocio. Pero por lo regular, los dueños de los Bares y Cantinas, gentes incultas hasta más no poder, creen que cualquier persona sirve para despachar vinos y licores en los Bares y Cantinas, e improvisan, diariamente, pagando sueldos de hambre y miseria, con daño para sus intereses, a los **cantineros,** que ellos, con esa conducta, lo que hacen es ahuyentar su clientela. Pero continuemos escuchando a Jimmie Charters, que nos ha de dar admirables lecciones, que los dueños de Bares y Cantinas, no deben olvidar si quieren prosperar en sus negocios, como tampoco, los mismos Cantineros profesionales.

El cantinero, cuando el cliente vaya a pagarle lo que haya consumido, no debe discutir con él el importe de lo que haya gastado. Debe cobrarle lo que el cliente crea que importa lo consumido; con esa medida evita una discusión engorrosa, tras la cual, por lo regular, siempre se pierde al cliente. He visto a un hombre sentado en la barra de una Cantina, tomarse cinco cognacs y jurar y perjurar que solamente había tomado cuatro, no obstante demostrarle con los cheques el Cantinero, que eran cinco. Si el cliente hace una protesta, el Cantinero debe retirar el cheque y a la próxima visita que el mismo haga al Bar, si está en buenas condiciones, se lo presenta y lo cobra sin ninguna discusión. Y si no, lo debe de pagar el propio Cantinero de su bolsillo. Esta medida de no discutir con el cliente, para tenerlo contento, **la** aprendió de los americanos Miguel, el Cantinero del Bar **Dingo** que nos facilitó sus memorias. Por lo regular, el cliente, aunque carezca de ella, cree siempre que tiene la razón, y no debe mirarse que lo hace con el propósito de engañar al Cantinero. Ese cliente, en sucesivas visitas, tratará de justificar, con insistencia, su honorabilidad.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Verdaderamente, los caballeros y las señoras jamás discuten el importe de las cuentas, y cuando se consideran engañados o perjudicados, pagan y no vuelven a esa casa. Esos tipos, sin embargo, cada día son más escasos. Y si llaman alguna vez la atención, que puede ocurrir, lo hacen de esta manera: ¿Está usted en lo cierto, Jaime? Entonces, el Cantinero que sabe cumplir con su deber, se da cuenta de que existe algo anormal, y toma las medidas del caso con la prudencia requerida. Pero el Cantinero, antes de decir cuánto le debe el cliente, cuando le pide la cuenta, debe tener cuidado de no equivocarse y llevar bien la cuenta de lo que asciende toda deuda servida. Eso es un signo de honradez y de buena fe, que conquista la confianza de los consumidores.

No existe nada más grato ni más sugestivo para un cliente, que le obsequie con una toma, el Cantinero, o éste, en nombre de la casa. El autor de este trabajo, por ser cliente, conoce los gustos de los consumidores, si algún día tuviese un Bar, por cada tres o cuatro tomas que le consumiese un parroquiano, le obsequiaría, siempre, una. Desgraciadamente, dice el Cantinero Miguel, en sus Memorias, por quien habla Jimmie Charters, muchos de los propietarios con quien él ha trabajado, no han querido comprender esta medida comercial tan útil y tan práctica. El dueño del Bar, siempre cree, que las tomas extras que se pueden dar el cliente, son para conquistar la propina. Ninguna razón puede convencer a los dueños de los Bares, de lo contrario de esa pobre y peregrina idea. Los franceses dueños de Bar, consideran que regalar al cliente una toma, es una locura, pero sin duda alguna, esa locura da utilidad. Regalar una toma al cliente, es obligarle, moralmente, a que se tome dos o tres tomas más y a que vuelva a la misma casa sucesivamente. Esa táctica comercial era corriente en Norteamérica, a instancias de los propios dueños de Bares, antes de la Ley Seca, y bien sabían ellos que eso les reportaba beneficios espléndidos.

El Cantinero debe de tratar siempre de estudiar los gustos de sus clientes, para estimulárselos en todo momento que tenga ocasión. Los Bares son una especie de Clubs, donde los Cantineros han de evitar choques con sus clientes y entre ellos mismos; porque es mejor para ellos renunciar al trabajo que tiene, que alentarlos o no evitarlos, ya que a la larga, los Cantineros, son los que se perjudican.

Al Bar **Dingo** de Montparnase, donde el autor de estas Memorias estuvo trabajando, asistían con toda regularidad unos setenta norteamericanos, aproximadamente; unos veinte ingleses, y el resto de la clientela se componía de franceses, italianos, sudamericanos y suecos. Los ingleses y norteamericanos, solían llevarse bien, pero los otros grupos restantes tenían que estar separados, no solamente de los anglosajones, sino por nacionalidades, si se había de evitar disgus-

tos y broncas entre ellos. Esta organización la sostenía y dirigía con ópimos resultados prácticos el Cantinero Miguel, de que venimos hablando, según nos da a conocer en sus citadas Memorias. Cuidaba, esmeradamente, que en la mesa de los suecos, no se sentaran más que suecos; en la de los franceses, franceses; en la de los italianos, italianos; y, así, sucesivamente. De pie ante la barra no dejaba más que a los anglosajones. Las peleas en las Cantinas deben de evitarse a toda costa. Las mujeres en estos casos, son peores que los hombres. Por los celos, siempre están buscando trifulcas.

En los Bares de Montparnase hay cuatro clases de clientes: los turistas representan una cuarta parte de la clientela; los estudiantes forman un diez por ciento; los artistas, escritores y periodistas, un cuarenta por ciento; el resto de los clientes son individuos que se encuentran en malas condiciones económicas y borrachos consuetudinarios. Estos últimos, vienen siempre a amargar la vida de los otros con sus cuentos tristes y lúgubres. Los turistas y los estudiantes, eran mirados por los otros, con recelo y de soslayo. Los bohemios y los desilusionados, eran siempre los mejores amigos, aunque los borrachos, muchas veces los echaban a perder.

Verdaderamente bohemios, cree el autor, que había muy pocos en Montparnase; porque el verdadero bohemio inteligente e imaginativo, vive al día, sin preocuparle el mañana; sólo piensa hacer una estatua, un libro o un cuadro que lo inmortalice para siempre y lo llene de fama; había muchos simuladores de la bohemia, de que lograban medrar poco tiempo.

Un Cantinero con clientes tan varios y diversos como hemos referido, tiene que esforzarse por complacerlos a todos. Ha de ser el paño de lágrimas de unos; el consejero de otros y el recipiente en donde las más diversas ideas han de guardarse para dar soluciones razonables y apropiadas que alienten y dulcifiquen el vivir de cuantos se sienten amargados y le dan a conocer sus cuitas más íntimas.

El Cantinero ha de conocer en el cliente cuando lo ve entrar en el establecimiento, con rapidez y antes que le dirija la palabra, si gusta de estar solo o quiere compañía. La mayoría de la gente, especialmente los reservados ingleses, nunca gustan dar a entender sus inclinaciones; a pesar de estar deseosos de topar con quien hablar, esquivan, intencionalmente, dar a conocer ésos sus deseos. En Cantinero debe saber esos sentimientos. Para lograr esos propósitos, empleaba esta táctica el Cantinero Miguel, de que venimos hablando: dos clientes juntos que él comprendía que le buscaban la charla, para distraerse, se ponía en el medio de los dos e interesándolos en la conversación que él mismo provocaba, lograba, a los pocos minutos de iniciarla, ponerlos en comuni-

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2005

cación, y, ya ahí, ellos mismos se sentaban juntos, como buenos amigos, a charlar y a beber, mientras el Cantinero continuaba en su trabajo. Con esta táctica ha logrado hacer muy buenos amigos y hasta matrimonios felices, que siempre se sintieron agradecidos de quien tales oportunidades les había buscado. Y esas cosas no las logró con el ánimo de conseguirlas, sino con el propósito de servir como Cantinero al cliente, distraerle de sus preocupaciones y servir a la casa en que está empleado.

El Cantinero debe siempre animar al cliente con sus charlas, si él es gustoso de ellas, porque eso significa aumentar la venta y retenerlo para que consumo más. Un Cantinero jamás debe presentar un cliente a otro. Los clientes, sin ser presentados, gustan charlar unos con otros y les desagrada que los presente formalmente un Cantinero, porque en realidad no lo consideran su igual. Le satisface al cliente, tratar con un Cantinero alegre, sonriente, jovial, inteligente, servicial; pero que éste jamás pase de su función; que se dé cuenta que él es el Cantinero y que el cliente es el cliente siempre. El Cantinero debe guardar el respeto debido a su profesión. Aún los norteamericanos, que son más democráticos que los europeos, no tolerarían ninguna frescura ni atrevimiento del Cantinero.

Los licores producen siempre, tres efectos en los que los consumen: a unos, los menos, les produce depresión, porque les provoca rememoraciones de afecciones sufridas; las personas normales se convierten en afectivas o beligerantes; sin dificultad pasan de un estado a otro; a otros, les da por cantar, bailar y reírse, gozar de la vida que viven, sin preocupaciones de lo que les rodea.

Las plagas de las Cantinas, son los que al descuido de los que están tomando cualquier licor o bebida, sin decir óstoles ni móstoles, se toman lo que está servido. Esto crea siempre graves conflictos en las Cantinas.

Los Cantineros tienen muchos problemas graves que resolver en las Cantinas. Sobre ellos podrían escribirse varios libros. Uno de los más graves es el crédito. Y no hay manera de evitarlo, porque no se puede solicitar al cliente el pago adelantado de lo que va a consumir. Si el cliente después de consumir la bebida o el licor solicitado, haciendo ademán de sacar dinero del bolsillo, dice que se le ha extraviado la cartera o que se le ha olvidado en casa y por eso no puede pagar, no le puede desmentir ni menos discutir con él si puede pagar o no, o si hizo eso conscientemente, con el ánimo de perjudicarlo.

Muchos clientes a quienes se les ha fiado y sin embargo son bien intencionados, abandonan la ciudad inesperadamente por cualquier circunstancia, sin arreglar sus cuentas. Es-

tos casos, por lo regular, son cuentas pequeñas, pero como se producen con tanta frecuencia, llegan a dar sumas interesantes cada año. Ese crédito suele darlo el Cantinero por servir a la casa, y los propietarios, desconsideradamente, no tienen esto presente y lo descuentan de su sueldo. Algunos propietarios inteligentes, los menos, lo cargan a pérdidas y ganancias de la casa. Eso es lo razonable. Pero donde no hacen eso, el Cantinero se ve en la necesidad de negar el crédito y al negarlo, quien pierde, a la larga, es la casa, que bota a inmejorables parroquianos que le dan mucho dinero a ganar.

Un gran dolor para el Cantinero, es topar con un viejo cliente que se arruinó y que no puede reprimir el deseo de beber. Es en ese momento cuando la bebida lo excita más y llega a la Cantina, toma y dice: **te lo debo hasta mañana que recibo la mesada.** ¿Qué puede hacer el Cantinero en este caso? Son buenos clientes, porque siempre pagaron bien, y en una hora mala de su vivir, llegan a la Cantina y piden de beber, cual tienen por costumbre. Si reciben dinero, indudablemente, pagan; si no lo consiguen, no pagarán jamás. Y he ahí el problema: si no fía y consigue el dinero, se pierde un buen cliente; y si fía y no paga, se perdió lo fiado. El Cantinero tiene que distinguir entre todos estos casos, —porque entre esos individuos existen muchos simuladores— a cuál es al que debe de fiársele y a cuál no. Un buen Cantinero que tenga lo que llaman en medicina ojo clínico o conozca la psicología que tiene que conocer el Cantinero para distinguir y catalogar a sus clientes, pocas veces yerra. Empero, aún en estos casos, es peligrosísimo decirle a un cliente que le va a timar la bebida que se bebe, que no le puede fiar, porque se han dado muchos casos en que, esta clase de individuos, con mentiras y falsedades que han corrido de un lado para otro, han logrado desacreditar casas prestigiosas y arruinarlas. Temo y contra ellos siempre estoy en guardia —dice el autor de estas Memorias— porque la experiencia a ello me ha obligado, a todos los clientes que blasonan de tener tanto y más cuanto dinero o capital, o que aparentan estar preocupados con problemas financieros. Cuando oigo a un cliente decirme: **bien, Jaime, nunca le he pedido crédito, ¿verdad?**, me pongo a la defensiva y nunca le doy más de dos o tres copas y pongo término al crédito. Los buscadores de crédito usan siempre esa misma treta, que por cierto es sencilla.

Hay personas que usan esta otra medida: entran en un Bar con unos amigos; toman varias rondas; pagan bien y dan espléndida propina. Vuelven al día siguiente con otros amigos y repiten la misma operación. Al tercer o cuarto día, quedan debiendo una pequeña cantidad, que liquidan al día siguiente, puntualmente; pasan varios días y quedan a deber

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

mayor cantidad, que liquidan con toda exactitud dentro de las veinticuatro horas; esta operación la repiten varias veces, aumentando siempre la cantidad adeudada y liquidándola religiosamente; pero viene un día que debiendo una cuenta exagerada, se van y no vuelven. A éstos es necesario vigilarlos con atención para impedir que le tiren esa clase de mordiscos. Los clientes que tales métodos emplean, por la buena fe de los Cantinero, no pagan más del cincuenta por ciento de todo cuanto beben, cambiando cada quince días o cada mes, de Cantina o Bar. Esta clase de clientes prontamente se descubren ante el Cantinero, por la forma en que se manifiestan. Jamás engaña esta táctica al Cantinero ducho en su oficio y observador de sus clientes.

Por lo regular, los créditos que a diario tiene una Cantina, vienen a ser el 10% de la venta que se hace. La mitad de eso jamás se cobra. La cantidad de salario que gana un Cantinero, que por lo regular en París, de donde venimos hablando, no pasa de mil francos al mes, entre los gastos que tiene y el pago de los créditos que da y que no puede cobrar, viene a quedar a la par, a pesar de las propinas que recibe, tener algunas tomas y la comida. El verdadero beneficio del Cantinero, antiguamente, era la propina. Los hombres de los tiempos pasados eran más espléndidos que los de nuestros días. Los hombres siempre son más espléndidos que las mujeres, aunque algunas veces induzcan a sus compañeros a que den propina mayor de la que pretendían dar. Los americanos son más espléndidos que los ingleses.

Los ingleses tienen la rara costumbre o curiosa, si se quiere decir así, de dar la propina diferentemente a los demás. Yo, dice el Cantinero autor de las Memorias que nos facilitó los datos transcriptos, tardé mucho tiempo en descubrir esa forma de dar la propina. El inglés invita, después de solicitar su copa, al Cantinero a que se sirva la suya; pero en realidad no es eso lo que él quiere, sino que al cobrar, cobre como propina el importe de lo que debiera tomar; naturalmente, esta invitación pone al Cantinero en un nivel aparente con el cliente y quita aquella parte humillante que en sí tiene la propina. Por desconocimiento de esto y sabedor el Cantinero que en el Bar no debe tomar ni es de razón que tome una copa con el cliente, he perdido de recibir mucho dinero, pero cuando descubrí ese secreto, entonces preparaba dos o tres copas debajo del mostrador compuestas de esta manera: una con agua, hielo y angostura, que imitaba al whisky; otra que imitaba el vino de Oporto; otra que imitaba la ginebra, etc., etc., y así, simulando tomar lo mismo que tomaba el cliente, convertía en propina lo que debiera haber bebido. Otra forma de dar la propina los ingleses, consiste en dar a uno, bien un tabaco, o una cajetilla de cigarros de los que ellos mismos fuman. Pero este sistema llegaron a aban-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

donarlo por el sistema de los norteamericanos, de dejar la propina sobre el mostrador, influenciados por los mismos. También los norteamericanos invitan a que tomen con ellos, pero gustan ver cómo se sirven los Cantineros y que tomen con ellos a la vez.

LA PROFESIÓN DEL CANTINERO ES UN ARTE

En el estudio que precede, hemos podido ver,, por las enseñanzas que nos destaca de las Memorias del Cantinero Miguel, del Bar DINGO, de París, que investigó el distinguido publicista Jimmie Charters, que el trabajo del Cantinero en el Bar, es un Arte lleno de toda clase de Complicaciones.

Pero, como existen muchísimos detalles más, de los conocimientos que tiene que poseer un Cantinero y que la escuela de su trabajo le ha ido enseñando día a día y golpe a golpe, al chocar con las realidades de la vida profesional que lleva, vamos a exponerlos para que se conozcan por cuantos gustan estudiar estas cosas, ya que, por omisión o desconocimiento, el referido escritor Jimmie Charters, no nos los expone.

Para ser un Cantinero, todo un Cantinero profesional, ¿basta con saber hacer toda la clase de coteles conocidos? No, sinceramente hemos de decir que no. Un Cantinero, un verdadero profesional de la Cantina, para honrar el cargo que desempeñe en la casa en que esté ocupado y servir a la Sociedad en que vive, tiene que poseer excepcionales conocimientos. Es verdad que no necesita graduarse en filosofía, ni en letras, ni en química, ni en física ni en matemáticas, pero ha de conocer, indudablemente, un poco de todas esas ciencias y de otras más como las de comercio, la de psicología y aún la de la historia.

Un Cantinero, para ser un verdadero profesional del Bar, ha de conocer la historia de la vid y de la fabricación de los vinos y los licores, la de las botellas, la del corcho, la de los vasos, la de las copas, la del hielo, etc., que a diario manipula y con los que sirve al público consumidor; cómo se cultiva la vid; cómo se elaboran y fabrican las distintas clases de vinos y licores; cómo se envejecen unos y otros. Cuáles vinos, al consumirse han de tener una temperatura natural; cuáles artificial: fría o templada, a la hora de tomarlos; cuáles en un ambiente se descomponen, y cuáles, en el mismo, se benefician. Graduación alcohólica de unos y otros. Densidad de los cordiales. Condiciones terapéuticas de todos ellos. Reacciones fisiológicas que ocasionan al organismo humano unas y otras bebidas. Cuáles, juntándose, se repelen y forman mixturas desagradables. Misión especial de cada vino y licor en el cuerpo humano. Por qué este vino y licor ha de

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

tomarse con éste o el otro plato, a la hora de las comidas. Por qué con un plato ha de tomarse un vino seco; con otro, semiseco o dulce; cuándo y a qué hora ha de servirse el cordial.

Las mismas botellas de los vinos que están sobre el aparador y en los estantes del Bar, por qué unas son negras, otras verdeobscuras, blancas, otras. Por qué unas botellas tienen el gollete de una forma y otras de otra; por qué éstas o las otras botellas tienen las paredes más gruesas y más finas las otras; por qué esas mismas botellas tienen el fondo plano, unas y otras, en forma de cono; por qué las copas de los vinos y licores que tomamos, son de tan diversas y múltiples formas. Cosas son éstas que obedecen a principios científicos o a reglas de Arte de la más refinada estética.

Las botellas de paredes gruesas, como las del champaña, pongamos por ejemplo, son para que resistan la presión del gas ácido carbónico que en estos vinos está concentrado. Y la forma vertical que tiene el gollete de esa clase de botellas, es para que por sus paredes se pueda deslizar el poso que se precipita con la fermentación de esos vinos en las botellas y sin agitárselas, se les pueda quitar y limpiar, dejando los referidos vinos, límpidos y transparentes. Las botellas obscuras, son así, para que los vinos de alta calidad, no sufran trastornos con la luz, porque existen vinos que la luz les come su delicado y fino color y trastorna inclusive su estructura física. Y en cuanto a las botellas que tienen un fondo en forma cónica, es para que en el mismo se asienten y formen consistencia, los posos de los vinos que continúan su formación en las botellas, por espacio de años y años, como los vinos de Jerez y de Málaga. Otro tanto ocurre con los golletes que tienen curvas profundas. Esos golletes así, en ese tipo de botellas, tienen la misión de guardar el poso o lo que llaman madre de los vinos envejecidos, que continúan su madurez en las propias botellas. Y las botellas blancas, por lo regular, son para que los vinos de calidad, inalterables en su colorido, puedan lucir y destacar su transparencia y la finura y delicadeza de sus colores. Estos conocimientos, son indispensables para todo profesional del Bar.

Y si nos referimos a las copas y a los vasos, pasa cosa igual. Una copa, como la del champaña —de esta clase de copas se conocen varios tipos— que en el estudio dedicado a las mismas se da a conocer cuál es la verdadera y la más higiénica, persigue dos motivos esenciales para todo buen catador: contemplar la transparencia y el colorido de esa clase de vinos y admirar cómo se forman y suben a la superficie, las burbujas que la evaporación del ácido carbónico produce en esos finos y delicados néctares. Esto es, que además de la emoción que sienta el bebedor al paladear esos vinos cuando los beba, despierten en él a la vez, las emociones estéti-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

cas de la vista. Y las copas del vino de Jerez, ahuevadas, que se abren en el centro y se cierran en los bordes, como las de los grandes brandies, son así científicamente hechas, para despertar en sus catadores, delicados y finos sentimientos estéticos, así del olfato como del paladar. Las copas de esas formas cerradas en los bordes, son para que guarden, sin que se evaporen, los aromas que ha de arsorber lleno de emoción todo avezado catador de esa clase de vinos. Y el tamaño grande de la copa de esta clase, como la que se emplea para los brandies como Napoleón, Carlos III, etc., son para que se puedan revolver sin que se derrame, dándole un movimiento circular a la mano, esa clase de licores, para extraerles toda la esencia y aroma que contienen, antes de consumirlos. Esto tampoco lo puede ignorar un Cantinero, un profesional completo del Bar. Porque ¿qué papel haría un Cantinero que contemplara a sus clientes haciendo estas cosas y no se las pudiera explicar, como suele acontecer?

Un Cantinero tiene que tener, también, una educación y una cultura general, para saber guardar las formas y las consideraciones que se merecen, a las personas que sirve y trata a diario. Y cuando les busquen conversación, lo mismo en el arte, que en la política y en la ciencia, saber corresponder a los clientes que necesitan para su distracción, discurrir y charlar sobre esas cosas, cuando no tienen un amigo con quien hacerlo. Ha de saber distinguir el Cantinero, los diversos caracteres de los clientes que sirve y trata, para descubrir en ellos sus inclinaciones y sus gustos y estimularlos a que frecuenten el Bar y pasen en él sus ocios. La misión del Cantinero es, en todos los casos, tratar a cada cliente como el mismo necesita.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2003

Todos los vinos y licores de marcas acreditadas, tienen condiciones terapéuticas específicas y funciones fisiológicas marcadas. Y un Cantinero, ha de saber, para poder desempeñar su puesto con idoneidad, todas esas particularidades.

Si los vinos y licores tienen en sí mismos condiciones terapéuticas definidas y funciones fisiológicas marcadas, con los coteles han de concurrir las mismas particularidades. Pongamos por ejemplo los coteles aperitivos: éstos tienen una función fisiológica en el organismo humano marcada: estimular el apetito, despertar las glándulas apetentes. Si un Cantinero no conoce estas cualidades y un cliente se le acerca y le dice: **tengo que ir a comer y no tengo apetito; prepárame un cotel que me despierte el hambre.** ¿Con qué le ha de hacer ese cotel, cómo se lo ha de preparar? Tiene que saber de una manera indudable, de los coteles conocidos, cuáles tienen propiedades aperitivas, cuáles digestivas, cuáles refrigerantes, cuáles fortalecientes. Y si ha de hacerle un cotel nuevo, tiene que saber con qué se hace. Porque si el cliente desea que le den un coctel estimulante del apetito y le dan uno

digestivo, ese coctel ya no cumple la función fisiológica que de él se persigue; y si le da uno restaurador de la energía física, posiblemente abotargue los deseos de comer, como ocurre tantas veces a cuantos sin ser cantineros no saben lo que hacen y a muchas personas que no saben lo que toman. Quiere decir, que el Cantinero que no conozca las cualidades de los vinos y licores que manipula y con los cuales se preparan los coteles que sirve, puede darle al cliente un trago, sin pretenderlo, que le haga los efectos contrarios de lo que persigue el consumidor, al tomarlo.

Un cliente llega a nuestro Bar. Ha comido abundantemente y se siente satisfecho. Sin embargo, la digestión es difícil, le pone nervioso e incómodo. Necesita de una bebida que le facilite la digestión, que le ayude a quimificar los alimentos. ¿Qué coteles son los propios para ayudar la digestión? He aquí otro asunto interesante que necesita conocer todo Cantinero. No basta, repetimos, saber hacer coteles y conocer su composición. Es indispensable que sepa la función fisiológica de cada uno.

El Cantinero ha de poseer otros conocimientos, además de los expuestos, técnicos todos. Por ejemplo, la coctelera. Supongamos que se nos ha preparado en una coctelera un coctel, con todas las materias que necesita. Y se nos da únicamente para que batamos. Primero, no sabemos cómo hemos de coger la coctelera para batir sin agitarnos ni cansarnos. Será necesario que se nos enseñe a cogerla y batir con ella. Después, cuándo el coctel que se está batiendo ha llegado a su punto; cuándo el mismo ha llegado al grado de enfriamiento indispensable para que posea el **bouquet** o el aroma que le es propio a cada uno; esto es, cuántos movimientos o sacudidas ha de darse a cada uno, —porque unos llevan más que otros— y si se baten más de lo debido, se aguan y pierden todas las cualidades que se esperan de ellos y tienen que tener. Por qué unos cocteles se baten; por qué otros se revuelven, cosas son todas, que no puede desconocer un Cantinero. Y en cuanto al servicio de los cocteles, para los mismos, tenemos copas altas, bajas, medianas, estrechas, anchas; vasos de diferentes formas y tamaños. ¿Por qué para unos se emplea una clase de copas; de diferente forma para otros; vasos de este estilo para aquéllos; de la otra forma para los otros? ¿Por qué unos vasos son gruesos; finos otros? ¿Por qué se miden los licores al hacer las mezclas? ¿Qué se ha de echar en el vaso de composición, primero, para hacer las mezclas; qué después; qué por último, para hacer el coctel?

Se sabe por la práctica diaria, que el azúcar no se disuelve en los vinos y los licores, y es indispensable disolverla antes en un poco de agua o en los jugos de las frutas que se emplean para la preparación de los cocteles. Además, todo Cantinero tiene que saber por qué en unos cocteles se usa el

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller

azúcar y por qué el sirope o el almíbar; qué misión tienen las frutas en los cocteles, además del adorno; qué licores y vinos son favorables a las mezclas; por qué mezclándose otros, se descomponen. Hasta qué medida ha de llenarse el vaso o la copa del vino, del licor y del coctel que se sirve, para que no manche las manos y las ropas del consumidor.

Y cuando haya que hacer un plus bandera, pongamos por ejemplo, qué licor componente del mismo se ha de echar primero en la copa, cuál le sigue después, cuál a continuación y cuál ha de ser el último. Para hacer estos trabajos con idoneidad y la limpieza debida, se necesita que el cantinero conozca la densidad o el peso específico de cada licor y de cada cordial o crema.

Las frutas que se emplean en la composición de los coteles, por lo regular, se usan con estas dos finalidades: darles vistosidad o el aroma de las mismas. Algunas veces se emplean para darles los dos efectos juntos. Otras, para darlos por separado. Cuando se emplea la fruta en los coteles, para darles vistosidad, se usa solamente la pulpa; para darles vistosidad y aroma, se usan la corteza y la pulpa conjuntamente; para darles aroma, se emplea solamente la corteza, retorciéndola, para que suelte el aceite aromático que contiene.

Las copas altas, todas, úsanse para los cocteles batidos que tienen espuma, para que luzcan con elegancia su variado colorido. Las copas bajas, empléanse, siempre, para los coteles y batidos sin espuma. Los vasos en sus diversas formas, para la presentación de los cocteles adornados con las diversas frutas y hierbas que se emplean en los bares.

Todo Cantinero, en la presentación de los cocteles que prepare, además de las cualidades que dejamos expuestas, ha de buscar el fino y delicado sabor, el aroma agradable y la elegancia y la belleza, que de una manera armónica despierten las más gratas emociones de todos los sentidos del gustador de cocteles.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2010

EL TRABAJO DE LA CANTINA, ES TODO UN ARTE

En la Antigüedad, las artes, dividíanse en liberales y mecánicas o manuales. Este nombre de **liberales** o **mecánicas**, proviene de que, las artes liberales, las ejercían, por lo regular, los hombres de posesión económica o de buena posición social, por lo que significaba **honrosas**. Las artes **mecánicas** o **manuales**, eran tenidas como despreciables, no por ellas en sí, sino porque las ejercían comúnmente, los esclavos y gentes de posición social humildes.

La agricultura, en la Roma antigua o clásica, que la ejercían los patricios y la clase noble, era considerada una arte

honrosa; en la Edad Media, que la ejercían los siervos, era considerada como un arte vil.

El arte, en general, podemos definirlo así: aplicación del entendimiento, a la realización de una concepción; habilidad para hacer una cosa determinada.

Existen muchas artes. En las artes liberales, podemos catalogar, por ejemplo: la albañilería, la cantería, la decoración, la ebanistería y todas cuantas profesiones para desempeñarlas, es necesaria cierta habilidad y conocimientos indispensables. En las artes mecánicas, podemos incluir a las profesiones que se dedican a trabajos manuales o a las que emplean máquinas para realizarlos.

Las Bellas Artes, por lo regular, son aquéllas que principalmente expresan la belleza. Por tales motivos, corresponden a las bellas artes, entre otras profesiones, la pintura, la arquitectura, la escultura y la música.

Afirmando estas definiciones, Litre, dice así enjuiciando el significado de la palabra arte: "es la manera de hacer una cosa según cierto método o ciertos procedimientos".

Recalcando esa misma definición, dice la "Enciclopedia Británica": "arte es toda operación regulada, o bien la destreza o habilidad con que los seres humanos buscan fines que de antemano les eran conocidos...; las reglas y el resultado de esas operaciones o habilidades".

Joubert, lo define así: "la habilidad puesta en teoría".

Los enciclopedistas franceses, defínennos las artes de esta manera: Primero.—Artes científicas, que responden a las necesidades del espíritu. Segundo.—Artes mecánicas, que tienden a las manifestaciones de las necesidades materiales. Tercero.—Artes liberales o Bellas Artes, destinadas a satisfacer las necesidades del sentimiento y las aspiraciones del alma.

De toda ciencia, —dicen los enciclopedistas— nace un arte científico. Así, de la Mecánica racional que estudia las leyes del equilibrio y del movimiento, se deriva la Mecánica práctica que construye y dirige las máquinas; de la ciencia Física, el arte óptica; de la Zoología, el arte médico, etc. Las artes científicas no son más que la aplicación de la ciencia.

"La Enciclopedia Hispano-Americana", divide en sólo tres grupos las artes: 1.—Las artes cuyo fin exclusivo es la utilidad. 2.—Las artes cuyo objeto es despertar la emoción estética, el placer y el sentimiento de lo bello, siendo en ellas secundaria la utilidad. 3.—Las artes en las cuales se hallan en conjunción la utilidad, el placer o lo bello.

Pero el autor de esas tres definiciones, las subdivide en sólo dos. 1.—Artes cuyo fin primordial es la utilidad antes que la belleza. 2.—Artes cuyo fin es la belleza y secunda-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

riamente la utilidad; grupos esos dos a los que da el nombre que sigue: Artes Útiles y Bellas Artes, respectivamente.

Ese mismo autor, en la propia Enciclopedia, sostiene que la subdivisión de las artes útiles en científicas y mecánicas, obedece a un sentimiento de la vanidad, ya que, el abogado, el médico y el ingeniero, son hombres de ciencia sólo, cuando dedican su talento, únicamente al descubrimiento de la verdad, el jurisconsulto; el médico, como anatómico o químico; y, como matemático, el ingeniero.

El trabajo de la Cantina o del Cantinero, según las definiciones que hemos dado a conocer, es un arte en todas sus manifestaciones, apliquémoslo a cualquiera de las definiciones que hemos expuesto.

Pero si examinamos detenidamente esas definiciones, llegamos por un camino trillado y seguro, sin perdernos, a la conclusión de que el trabajo del Cantinero en el Bar, no sólo es un arte, sino que corresponde a la clasificación de las Bellas Artes.

Si nos atenemos a la clasificación que hace del arte, el autor que lo define en la "Enciclopedia Hispano-Americana", cuando llega a dividirlo en dos grupos, indudablemente, el trabajo del Bar, que no tiene por fin la utilidad, sino la belleza, cae de lleno en el grupo de las Bellas Artes; otro tanto podemos decir cuando lo define en los tres grupos. Y si seguimos retrocediendo hacia atrás en el mismo examen, en todas las definiciones expuestas, no encontraremos más que la definición de que, la labor del Cantinero en la Cantina, corresponde a la clasificación de las Bellas Artes, aunque sólo estén incluidas en estas artes, la pintura, la escultura, la arquitectura y la música.

Empecemos por examinar el fin social de los vinos y los licores.

El que descubrió, por cualquier circunstancia de la vida, la consecución del primer líquido fermentado, no perseguía ningún fin de utilidad personal ni social; descubrió ese líquido al acaso, por casualidad, sin intención de ninguna clase. Por tanto, no le inspiraba ningún interés personal ni artístico. Pero, cuando probó ese líquido fermentado, más o menos fuerte, mejor o peor filtrado, con más o menos graduación alcohólica, sintió una nueva emoción, un nuevo placer en los sentidos del gusto, del olfato y de la vista, al probarlo.

Hasta entonces el hombre no conocía en los líquidos, más que el agua: sucia o limpia, inodora e incolora.

Empero, en cuanto probó el primer líquido fermentado, no sólo descubrió en él un nuevo sabor, un nuevo olor y un nuevo color, sino gran número de emociones estéticas y físicas nuevas.

Digitised by Jared Brown & Anistatia Miller, 2009

Primero notó que le quemaba y daba calor, si era de fuerte graduación alcohólica; si suave y poco fuerte, como el vino y la cerveza, un líquido no sólo refrescante, sino estimulante.

Con el correr de los años, impulsados por la evolución y el progreso, persiguiendo siempre nuevas emociones y placeres estéticos, al par que beneficios comerciales, se crearon multitud de vinos y licores en unos y otros pueblos, no sólo para despertar nuevos gustos y nuevas emociones estéticas, tanto con el color como con el **bouquet** y el olor, sino que, los fabricantes o elaboradores de esos vinos y licores, no se conforman ya con darle color, sabor y olor a sus productos, sino que hasta persiguen fines terapéuticos, como la medicina.

Y así tenemos, que los padres trapenses, en sus Conventos recogidos, crean sus famosos cordiales llamados Chartreuse Blanco y Amarillo, preparados con hierbas aromáticas y medicinales, que no tienen más fin que dar vida al decaído, ánimo al apocado, restaurar las energías al que las haya perdido. En suma: curar a los enfermos. Otro tanto podemos decir del Benedictine, de los padres benedictinos. Hay quien asegura, que los creadores de esos dos cordiales, perseguían más que nada, con sus creaciones, descubrir el licor que mantuviese la eterna juventud.

No para ahí la inquietud ni la inventiva humana, de hacer de los vinos y licores generadores del bien.

Combinando vinos y licores con hierbas medicinales y aromáticas, han creado aperitivos, que tienen la función fisiológica humana de despertar el apetito, estimulando las glándulas digestivas, al par que cultivar otras cualidades sensoriales como la de dar calor al cuerpo, nuevos sabores al paladar y olores al olfato.

Otro tanto podríamos decir de la mayoría de los cordiales, que se han preparado como digestivos, para ayudar a las digestiones difíciles.

Quiere decir cuanto queda expuesto, que la función social de los vinos y licores, es despertar a los que los ingieren, nuevos gustos y emociones artísticas nuevas, al par que los bienes terapéuticos que para los organismos humanos contienen unos y otros.

Claro está que el trabajo de la Cantina o del Bar, como el de la Taberna, dedicado el Cantinero, Bartender o Tabernero, a servir nada más que copas de vino, cerveza y licor, no es el trabajo de un Cantinero o Bartender moderno, y por lo tanto, no es un arte, en ninguna de sus diversas manifestaciones.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller

Pero el trabajo del Cantinero antiguo, sufrió una grande transformación, con el devenir de los años, en estos tiempos modernos, como la sufrieron los vinos y licores, y hoy, el Bartender o el Cantinero, para que pueda rendir una labor eficiente en su función social, tiene que reunir muchísimas condiciones y realizar numerosos estudios y prácticas o experimentos.

Parecerá una tontería, pero quiero destacarlo, para que se sepa y sirva de enseñanza y guía a los que aspiren a ser cantineros, haciendo una disgresión.

Para triunfar en la Cantina, lo primero que hay que reunir son ciertas condiciones físicas. Ser alto y esbelto; tener buena presencia y rostro atrayente; vestir bien; ser agradable en el trato al público; hablar poco; no fumar en la Cantina; no beber ni emborracharse; ser muy limpio en todo. Un Cantinero pequeño, que no sobresalga su busto del mostrador, jorobado, tuerto, legañoso, con cicatrices en la cara, que vista mal, que charle mucho, que tenga la pasión de fumar en la cantina, que se embriague, producirá desagrado, disgusto, cuando no náuseas a los clientes y no podrá trabajar en Cantina alguna que valga. En el trabajo es un cantinero fracasado; estará siempre en la lista de los desocupados; será siempre una carga pública de la colectividad y de sus compañeros. (No se olvide que en todas las cosas siempre existen excepciones; pero hablamos en términos generales).

El Cantinero moderno surgió con el primer coctel que él mismo creó; como el primer médico, fué aquél que creó el primer remedio para curar una dolencia.

Yo no sé quien fué el que creó el primer coctel, ni cómo lo inventó; ni si fué un Cantinero, un químico o un gastrónomo. Sólo sé que el que hizo el primer coctel, creó el arte del Bar, como el arte de la pintura lo creó el que pintó el primer cuadro, y el de la escultura, el que en piedra, madera o barro, modeló la primera figura animal o humana. Y que los primeros cocteles, hechos todos a bases de bítteres o amargos y extractos aromáticos, con whisky, brandy, ron y vinos, como el vermouth, son originariamente aperitivos, hechos y preparados exclusivamente para tomar delante de toda comida y estimular el apetito. Por eso los cocteles americanos más antiguos, los que se crearon en los primeros tiempos, todos son ácidos, amargos y secos en su mayoría.

Vemos aquí, ya, cómo al surgir los primeros cocteles, hechos por Cantineros expertos y experimentados, que llegaron a adquirir nombre y fama, vienen a cumplir una función fisiológica en el organismo humano, estimulando el apetito de las glándulas digestivas atrofiadas por unas cosas o por otras, y cómo después, surgieron los cocteles digestivos, los restaurantes o fortalecientes, los refrescantes y hasta los sedantes;

Digitized by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

y así, cómo no, hasta los que curan los resfriados y hasta numerosas otras enfermedades. Mucho podríamos decir sobre estos particulares; pero no es ésta la oportunidad.

Destaquemos, entre otros muchos que no queremos recordar, para no cansarles, a aquel gran Maestro del Bar, artista entre los artistas, Jerry Thomas, Cantinero del Hotel "Metropolitan" de New York", creador de muchos cocteles, y entre ellos, del famosísimo "Blue Blazer" —Llama Azul en nuestro idioma—, que batiéndolo y mezclándolo, de una coctelera a otra coctelera, extendidos los brazos y volando por el aire, pasaba el licor ardiendo y formando una llama azul, como su propio nombre dice, que tal parecían llamas eléctricas lanzadas por alguna fuerza extraña.

He aquí, no ya un trabajo artístico, creado para recrear la vista, que a diario presenciaban embobados cientos de clientes que lo iban a tomar, tan sólo por recrearse viéndolo preparar, inventado en los finales del pasado siglo, sino para curar, también, entre tantos otros, los resfriados. Y así, todos los cocteles que no fueron hechos al tun tun ni a tontas ni a locas, que adquirieron fama y ruedan por el mundo pregonando el arte de sus autores.

Muchos cocteles, como el "Mint Julep", entre muchos cientos, que no tienen funciones terapéuticas exclusivas, son verdaderas obras de arte, que van a despertar en el cliente consumidor, toda clase de emociones estéticas, que llenan de placeres gratos al mismo tiempo, a los ojos, al paladar y al olfato.

Hacer cocteles, saber cómo se hacen y para qué se hacen, es todo un arte difícil e intrincado.

El cantinero, cuando crea una receta coctelera, no mira sólo los fines más o menos terapéuticos que pueda tener el coctel, con la conjunción de unos y otros licores, siropes y amargos, jugos de frutas y frutas adornándolos, sino persigue la consecución de nuevos aromas y colores, como el pintor con los colores de su paleta trata de imitar y hasta de superar los colores del paisaje que quiere recoger en sus cuadros.

No es pintor todo el que quiere; es necesario saber combinar los colores y sacar de los mismos mezclándolos, otros nuevos, creados por la imaginación del artista, para hacer las imágenes que conciba.

Asimismo no es cantinero todo el que lo desee; es indispensable conocer la composición de todos los vinos y licores, de los amargos, de las frutas, la graduación alcohólica de unos y otros, sus aromas, su peso específico, para después, mezclando unos y otros, conseguir en medidas y proporciones apropiadas, nuevos aromas que no sólo deleiten el sentido del gusto, sino que produzcan arrobamiento y emociones artísticas íntimas que llenen de placer el espíritu humano.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

SERVICIO DE CRISTAL DE LOS BARES Y CANTINAS. MANERA DE TRATARLO

> "El mayor placer de todos los bebedores, consiste en contemplar y oler los vinos".
>
> **Murdock Pemberton.**

Existe un antiguo proverbio que dice: **el vino lleva en sí su propio adorno.** Sin embargo, surge un nuevo placer que aumenta los anteriores del buen catador, que consiste en la calidad de la copa o del vaso en que se sirve o beba lo que a uno le gusta. (Téngase esto muy presente por todo buen Cantinero y propietario de Cantina o Bar.

Los propietarios entendidos de Hoteles y Bares y demás establecimientos en que se expenden licores, tratan siempre de poseer vasos y copas finas, porque saben por experiencia, que se rompe menos servicio de cristal fino, que del vidrio ordinario, y se limpia mejor, y además, porque es más atractivo para el bebedor, todo servicio de cristal fino. La práctica de los años ha demostrado esos hechos y ha dado lugar a la creación de verdaderos expertos en la clasificación de los cristales.

Todo Bar o Cantina que desee tener buena clientela, al adquirir la vajilla, debe pedir, siempre: cristal fino o cristal de roca. Esta clase de cristalería no solamente tiene una fina estructura, sino que conservará su brillo y será más fácil de guardarse en esas condiciones.

Después, hay que considerar el color de los vasos y las copas. Toda vajilla para Bar o Cantina, debe ser de cristal claro, limpio de todo color. Puede hacerse una excepción y ésta ha de ser exclusivamente, para escanciar en las copas ceremoniales en que se consume, el vino del Rhin. Esto es muy importante, porque una copa de color, mientras no es más que una ornamentación en la mesa o en el mostrador del Bar, roba al vino o al licor, su color, un factor primordial para determinar sus méritos. Y cualquier bebedor avezado, le puede decir a uno que la mayoría del placer de todo el que bebe, es admirar la pureza, la efervescencia y el color de los vinos y licores que absorbe. El propio grabado de los vasos y las copas, desluce esas emociones naturales, a pesar de que tengan toda la finura que se quiera, unos y otras. La mesa o el mueble en que se monte ese servicio, si se necesita, debe poseer otra clase de ornamentaciones, que no los grabados de las copas y de los vasos, y por eso no hay nada más bello en una mesa, que un servicio completo de cristal fino desnudo, bien diseñado. Pero eso no quiere decir que el tallo de

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

la copa, ha de ser exclusivamente redondo; puede ser tallado de diversas formas y es mejor tallado, para coger la copa y manejarla.

Existen muchísimas clases de esta vajilla de un gusto perfecto, que se pueden comprar. La mayor parte de esta clase de servicios, han sido tallados por hombres que han pasado muchos años estudiando la calidad y los colores de los vinos y licores y su mejor manera de tomarlos y servirlos. Julián Street (Julián Calle), dice Murdock Pemberton, una vez diseñó un juego de vasos y copas para él y sus amigos, que más tarde fueron puestos a la venta. Este juego está basado en las líneas clásicas y sigue las tradiciones europeas. Muchos de nuestros vasos y copas, han sido hechos para cubrir exclusivamente las necesidades sociales, sin tener presente todos los otros detalles artísticos y científicos. La copa y el vaso que se usa en Europa, es siempre más grande que la cantidad del vino o el licor que se ha de servir y tomar. Esto permite en las casos del vino, la oportunidad de poder hacer girar el bebedor, dentro de la copa el vino, para admirar su transparencia y los efectos que produce sobre la luz, provocando, a la vez, la expulsión del aroma. Y cuando la copa y el vaso son convexos, sirven para conservar el bouquet de los vinos y licores.

Recuerde que todo esto es un acto ritual. Arremolinando con un movimiento de la mano, el vino o el licor que tiene el fino catador en la copa o el vaso, provoca el desprendimiento de unos y de otros, de las esencias que son inherentes a todo licor y a todo vino, de los cuales el refinado bebedor aspira impregnarse. Esto es esencialmente importante en el caso de todo buen coñnac o brandy y sobre todo, en los vinos de Jerez olorosos. Si usted es un bebedor sin experiencia y sin gusto y ha desdeñado esa clase de emociones, pruébelas alguna vez y comprobará cuales son las nuevas sensaciones que experimenta. (Motivo es éste, también, de que no se emborrache el bebedor de esta clase, con la facilidad del que bebe **sin ton ni son**).

Respecto al champaña, en América, se cree como una cosa indudable, que la copa aplastada que se usa para beberlo, es la propia de esa clase de vinos. Los historiadores norteamericanos llegan a la conclusión, que esta clase de copa fué creada por Charles Dana Gibson, quien sostuvo en la década del final del pasado siglo, con una persistencia abrumadora, en todos sus trabajos, la figura de la señorita que lleva su nombre, que con ojos de carnero miraba una copa de champaña de esa clase. Estas copas por lo general, tienen el tallo hueco, produciendo, como es natural, un efecto bonito, por las burbujas que suben a la superficio, especialmente admirable en los vinos espumosos de Borgoña. Pero el tallo hueco, es muy difícil de limpiar, si no imposible, y no añade nada en

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

beneficio de esa copa, sino el placer visual. La copa acanalada o aflautada, es más preferible por los entendidos en esa clase de placeres, la que generalmente tiene tallado en el fondo una estrella, para estimular la efervescencia.

Ha sido también muy discutido, el enfriamiento de la copa, antes de servir el champaña. La copa nunca debe ser enfriada, porque el enfriamiento la cubre de una capa atmosférica gris, que le quita toda la brillantez que tiene toda copa y su transparencia. El champaña que se sirve en los Bares y Restaurantes, nunca se enfría hasta que se pide. De diez a quince minutos, tarde el vino en adquirir la temperatura fría necesaria.

Una costumbre no usual en América, seguida por los avezados catadores de Francia, España y hasta de la misma Inglaterra, que puede parecernos algo extravagante aquí en América, que dependemos de los vinos y cognacs o brandies delicados importados, es la de lavar o enjuagar la copa con un cognac o brandy ordinario, antes de servir una antigua u honorable bebida. El cognac ordinario se echa en la copa y se le da a él un movimiento de rotación dentro de ella, hasta que se la ha rociado por todo su alrededor. Hecho esto, se bota esa clase de brandy. Este aparente ritual o despilfarro, tiene la misión de asegurar que en la copa no queda sustancia alguna que pueda desfigurar el **bouquet** natural del cognac que se va a consumir, y viene a ser como una entonación de la copa, para recibir y trasmitir el espíritu superior del que va a ser depositario.

"Fué Raúl Dufy, el famoso pintor francés modernista —dice el escritor americano Murdock Pemberton— quien se inició en este ritual, en las bodegas de Le Bon Vigneron, en París. El anfitrión, sacó un brandy que se encontraba en poder de la familia hacía cincuenta años y roció las copas con otro coñac de doce años, que consideraba como una cosa ordinaria y botó con desprecio. A uno que había llegado de un país donde regía la prohibición alcohólica, este ritual lo considdeba innecesario y le hacía lanzar exclamación de dolor. Así —dice Pemberton—, yo gemí y traté de buscar la manera de que se me vendiera el brandy que se usaba para lavar las copas. Pero a eso de las cinco de la tarde de aquel día —el almuerzo había empezado al mediodía— me di cuenta que esa práctica la aconsejaba una sabia medida".

El cuidado de las copas finas es importante. Deben ser lavadas con agua del tiempo o tibia con unas gotas de añil para aumentar su brillo. Y para que se sequen se les pone boca abajo, sobre bandejas de metal acanalado para que el agua no se pegue a los bordes, o colocadas en la misma forma, sobre una toalla turca doblada sobre el mostrador o la mesa en que se hayan de depositar, para que absorban toda

el agua que desprendan, y para evitar que cualquiera de las copas resbale y se rompa. No conviene colocarlas sobre madera, aunque ésta esté limpia, porque la madera, por lo regular, conserva siempre, porque es absorbente, el olor de las comidas, el del jabón que ha caído sobre ellas y el de la misma madera, que todas las maderas tienen su olor, y de ellas pasa inevitablemente a los bordes de las copas.

Las copas se deben secar enseguida con un paño limpio; preferiblemente de hilo o algodón fino. Úsese un cepillo suave para lavar el cristal labrado, y después de secarlo, colóquese sobre un suave y seco paño para que absorba éste cualquier humedad que no haya sido alcanzada por el paño cuando se limpió.

No se coloquen las copas o vasos boca abajo, porque de hacerlo así, dará lugar a que las copas y vasos adquieran un color nublado y a menudo conserven las impurezas del lugar en que se han colocado.

La mejor manera de tener las copas, es fijar en los estantes en que se depositen, unas molduras acanaladas en líneas paralelas, en los planos inferiores, y colgar las copas por sus bases: esto es, boca abajo.

CUIDADOS ESPECIALES DE TODO CANTINERO CON EL SERVICIO DE COPAS Y VASOS

Un coctel, vino o licor, puede perder sus mejores cualidades, si se sirve en un vaso o una copa impropias. La forma y la etiqueta de los vasos y las copas, ha evolucionado muchísimo por motivos higiénicos y artísticos, a través de una larga y universal experiencia. Y debe de observarse y respetarse por todos los Cantineros, como una cosa que vale la pena y por la importancia que en sí encierran estos detalles. Existe un propósito definido y claro que han destacado el arte y la ciencia, de la forma, el color y las tamaños de las copas y los vasos que se han de usar en los Bares.

Nos bastaría destacar un solo detalle, para probar esta nuestra tesis. Porque, de citar todos los motivos que dieron lugar a la evolución habida en las formas que los vasos y las copas han ido adquiriendo a través de los años de cultura y civilización, sería necesario emplear un grueso volumen, exclusivamente para dar a conocer estos solos motivos.

La copa para vino, debe tener en su base un tallo largo. Éste tiene su motivo y razón científica de ser: evitar que la mano, al coger la copa con el calor que contiene, obscurezca el cristal y haga perder al vino su transparencia.

La copa de vino ha de ser ahuevada o cóncava adentro o al borde. La idea de que sea así, es para que la esencia de los vinos quede flotando sobre su superficie y como ence-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

rrada, sin que pueda irse, a fin de que el bebedor, al llevarla a los labios, pueda también embriagarse o bañarse con esas esencias, al respirar y olerlas. Esas copas no se llenan nunca de vino. Se les echará dos terceras partes del vino que quepa en ellas.

La selección de los vasos y las copas, no es cosa difícil. Los tipos de unos y otras, están standardizados. Las variaciones dependen del gusto artístico de unos y otros fabricantes.

CÓMO SE COLOCAN LAS COPAS EN LAS MESAS

Para todo almuerzo o comida, las copas se colocan de esta manera: en hilera, a la derecha de la copa de agua. Esta misma, para mejor efecto decorativo, debe ser de la misma clase.

Las copas se colocan según su tamaño, de mayor a menor. En el caso de tomar uno, dos o más vinos, se colocan en el orden en que éstos sean usados. Y en ese caso, se van sacando las copas que ya se han usado y colocando las que se van a usar, en el lugar correspondiente.

En ninguna mesa bien servida, se deben de usar copas de colores ni de cristal grueso. Cuanto más fino sea el cristal de toda copa o vaso, mejor sabe y resulta más grato al paladar todo vino al tomársele. Y el cristal de las copas y vasos debe de ser claro, tan claro, que se pueda ver a través de él, límpidamente, todo color y todo cuerpo. Nada existe más halagador ni más estimulante ni que encante tanto y de manera tal subyugue, como ver y contemplar a través de una de esas copas, los finos y delicados colores de los vinos que se sirven. Nada existe más bello ni más artístico.

Las copas de agua, deben ser de diez onzas; las de vino, de cinco onzas para los vinos blancos y de tres, para los vinos tintos o de Jerez u Oporto; las copas de Champaña, de cinco onzas; y las de licor, de una a una y media onzas.

En otro lugar de este libro, damos a conocer de una manera clara, para evitar confusiones y errores, la copa y el vaso que corresponde a cada vino. Poner a un vino o licor, un vaso o una copa que no le corresponda, es demostrar una impericia e incapacidad técnica reprochable.

SERVICIO DE LOS VINOS

Las copas de vino nunca se deben llenar más que hasta sus tres cuartas partes. Esto es, debe quedar, de cuatro partes en que se divida la copa, una vacía, para que sobre ella, contenido por su borde, ocupe ese espacio vacío el aroma que

tiene todo vino, a fin de que no se pierda al llenarla y pueda, todo buen catador de vinos, al olerlo, impregnarse de él y gozar con sus gratas esencias.

Es regla general servir siempre en toda comida, los vinos blancos, antes que los tintos. Y los secos, antes que los dulces. Los vinos más ligeros, sírvense, igualmente, antes que los más pesados. Y los más nuevos, antes que los más viejos.

Los vinos blancos, son estimulantes y tienen la misión de despertar el apetito. No así los vinos dulces; éstos, generan los efectos contrarios.

Se empieza siempre, en el consumo de los vinos, con los más flojos y delicados, y se va ascendiendo desde ahí, hacia los que tienen más cuerpo. Ningún vino seco sigue a ningún plato dulce, para evitar los efectos contradictorios del uno sobre el otro. Si se desea servir un vino seco, a los finales de una comida, hágase después de haber comido queso. De esta manera se podrá sacar todo el **bouquet** que tenga el vino.

La selección de los vinos para las comidas y banquetes, varía muchas veces, con el gusto que tengan los comensales o anfitriones; pero la práctica común, en el uso de los vinos es como sigue:

Como aperitivo, antes de las comidas, para las personas de refinado gusto y que saben beber y lo que han de beber, se les sirve un vasito de vino de Jerez seco, con unas gotas de Angostura Bitters; para las personas más a la moda y de gusto inferior, se les sirve un coctel aperitivo.

Los vinos ligeros o flojos, tales como el Borgoña claro o el vino del Rhin, se sirven siempre con los ostiones.

Con las sopas, sírvense regularmente, los vinos de Jerez de calidad.

Los vinos blancos, más pesados y más fuertes, sírvense siempre, con los pescados.

Los vinos tintos, con los asados. Y con las piezas de caza, es usual consumir los vinos claretes y borgoñas, para sacarles todas las cualidades que poseen.

Úsase, también, en las grandes y solemnes comidas, cuando se come el asado de carne y ave, el champaña seco, aunque generalmente se consume con los postres. Existen mesas, también, que lo consumen con el pescado.

Suelen servirse con los postres, igualmente, los vinos rojos, tales como el Oporto, el Jerez Oloroso y hasta el clarete.

Con el café, se sirven de una manera unánime, los licores o cordiales, y los pluses, preparados con cremas y brandy.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2008

La evolución y el progreso han determinado, que los observadores y buenos catadores hayan llegado a catalogar la temperatura que deben tener los vinos, cuando se consumen con las comidas, para sacarles todas las condiciones esenciales que poseen.

Así, el vino clarete ha de tomarse a una temperatura natural del tiempo medio que posea una habitación; esto es, con la temperatura natural que posea el propio comedor. Esta temperatura media templada, desarrolla en toda su naturaleza, el **bouquet** de ese vino.

Para desarrollar las cualidades del vino tinto de Borgoña, es indispensable una temperatura de **sesenta grados fahrenheit.**

El vino blanco de Borgoña, ha de servirse a la temperatura natural que tiene en la Bodega, que es por lo regular, de **55 grados fahrenheit,** para poder sacar de él todas sus esencias.

El vino de Jerez y el vino de Oporto, sírvense a la temperatura natural que tiene una habitación; pero los vinos blancos graves y los sauternes ligeros, así como la mayor parte de todos los vinos blancos ligeros, deben ser enfriados en departamentos secos, con temperaturas medias.

El Champaña, ha de ser frío natural. Jamás se le debe echar hielo.

Los cordiales, tendrán una temperatura natural de **sesenta y cinco grados.**

LA TRAGEDIA DE LAS CANTINAS O BARES HABANEROS

Gravísimos problemas tienen que confrontar los Cantineros, en los Bares o Cantinas que trabajan, con lo que se llama **rellenos.**

Esto de los **rellenos,** que sepamos, sólo se produce en Cuba, donde no existe lo que se llama ética o probidad comercial, en cuanto se refiere al comercio de los Bares o Cantinas. Usáronlo mucho, también, en Norteamérica, en la época de la Ley Seca, los contrabandistas de vinos y licores, que vivían siempre fuera de la Ley.

El **relleno,** es una inmoralidad gravísima, castigada por todos los Códigos Penales del mundo.

Consiste el **relleno,** en llenar las botellas vacías de los licores y vinos de marcas acreditadas y de gran calidad, con otros de clases inferiores y que no tienen salida en el merca-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 200

do por su mala clase. De este **relleno,** no se salvan los grandes vinos —excepción de los de mesa— los brandies españoles y franceses, los whiskies escoceses y americanos, las ginebras holandesas e inglesas, las cremas. Nada, nada de eso se salva. Hasta los rones cubanos de marcas acreditadas y de calidad, son rellenados por otros inferiores.

Y esto del **relleno,** no es nada nuevo; es viejísimo, hace muchos años que se conocen por todos los ciudadanos. Por los consumidores y por los no consumidores.

El **relleno,** son muy pocos los Bares y las Cantinas de La Habana, particularmente, que no lo practican. Posiblemente, en la ciudad de La Habana, de los millares de Bares y Cantinas que conocemos, sólo podríamos exceptuar una veintena de ellos. Nada más. Y esta veintena excepcional, no la podemos encontrar más que en las Cantinas y Bares que frecuenta la alta sociedad y que tienen elevados precios. El resto de las casas, **rellenan** todas, sin excepción, engañando a los consumidores, envenenándoles el cuerpo y el alma, robándoles despiadamente.

El **relleno** da lugar a los siguientes hechos: Llega al Bar un cliente cualquiera y pide al Cantinero, para pagarle lo que vale —no para discutirle el precio— un brandy, un whisky, un ron, una crema, un vino estimulante, y el Cantinero, sabiendo que lo está engañando, le sirve lo que pide. Si el consumidor sabe tomar lo que solicita, —que siempre pide lo que le gusta y sabe tomar— con sólo verle el color u olerlo, se da cuenta de que es engañado. Inmediatamente surge la protesta y la indignación del cliente contra el engaño de que es objeto, y rechaza lo que le ha sido servido. El Cantinero, para no desacreditar la casa y defender su ética profesional, tiene que jurar y perjurar ante el cliente que protesta, que el licor o la bebida que le ha servido, es legítima, la verdadera. Pero el cliente insiste en que es falsa y quiere que le den una legítima. Y se establece la discusión y la pugna. ¡Cuántas broncas y fajazones se produjeron por esto! ¡Hasta muertes ha habido! El Cantinero sigue defendiendo su honorabilidad y su prestigio. Vencido y como pretendiendo complacer al cliente, bota en el fregadero el vino o el licor que es rechazado y pone sobre el mostrador, frente al cliente, otra copa o vaso limpio; busca por un rincón apartado otra botella y llena de nuevo la copa. Pero esta vez, es de **relleno,** igualmente, para no descubrir la falsedad y el engaño que se le hacía al cliente. Tiene que ser así, para salvar la honorabilidad de la casa. Y se establece de nuevo la pugna y la discusión. Si el cliente es una persona educada y prudente, paga, se va y no vuelve más. Si es una persona que no se sabe controlar, puede parar el caso, si no intervienen amigos o conocidos, en el Vivac y el Correccional.

Como es natural, el consumidor que desea tomarse su trago, tropieza en su camino con otro Bar o Cantina. Entra, pide lo que le gusta y le sucede igual. Aquí ya no protesta, satisface sus deseos y se va envenenado, con el cuerpo y el alma enardecidos y malhumorados.

Si el Cantinero quiere ser justo y consecuente con su profesión, si tiene valor moral para enfrentarse con su Jefe o Patrono, desautorizando sus órdes y mandatos, abre una botella de la marca que le ha pedido el cliente, que se tiene en el aparador o en el estante, únicamente para que sirva de anzuelo o gancho de los clientes incautos, y sirve. Pero si esto hace, por no sufrir más las afrentas del consumidor, tiene que aguantar, después, las iras y los odios del Patrono, que siempre vigilante, ve que no cumple sus mandatos y desobedece sus órdenes. Y, de ahí a la cesantía, no existe más que un paso. ¡Cuántos y cuántos cantineros, ayer y hoy, han sido despedidos de su trabajo, por tener vergüenza, por ser dignos de su profesión y no prestarse a desempeñar esos papeles tan inmorales!

Esta situación de los Cantineros y de los clientes en los Bares y Cantinas de La Habana, debe de acabarse. Tiene que acabarse por la dignidad de los Cantineros y por su ética profesional; debe acabarse, por la salud de los consumidores y por la probidad de ese propio comercio; ha de acabarse inevitablemente, por el respeto que se debe a las marcas acreditadas y porque es una estafa, un robo lo que se viene haciendo con esos rellenos. Es una estafa lo que se hace a las marcas acreditadas, suplantándolas con productos inferiores; es un robo que se hace al cliente, cobrándole el veneno que se le sirve, como producto de primera calidad.

Y si con esos vinos y licores de relleno, inferiores, el Cantinero tiene que preparar un coctel, no puede darle al mismo el aroma que todo coctel acreditado tiene, defrauda los gustos del parroquiano y desacredita su profesión, ya que no puede darle por mucho que se esfuerce, el sabor y el aroma que debe poseer y que el cliente, donde los saben preparar y no usan rellenos, está acostumbrado a encontrarle. Eso, indudablemente, rebaja también la capacidad profesional del Cantinero en esa clase de Bares y Cantinas.

Con esos **rellenos**, en tanto, ¿qué ha conseguido el propietario del Bar o Cantina? Arruinar su comercio.

Los tomadores, viendo que no se enmendaban los propietarios de los Bares y Cantinas, clientes, también, en su mayoría de las Bodegas y Tiendas de Víveres, por los servicios que a diario les hacía a sus hogares, diéronse a entrar en esos establecimientos a pedir el vino y el licor que apetecían y descubrieron, no ya que les servían el vino y el licor que deseaban, sino que les costaba más barato que en los Bares y Can-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

tinas que frecuentaban. Y, con el correr del tiempo, hoy unos y mañana otros, diéronse a entrar en las Bodegas o Tiendas de Víveres, a tomar sus tragos, cada vez que el cuerpo se lo pedía, los verdaderos catadores de vinos y licores. Así, de esta manera, los Bares y Cantinas, arruinaron sus negocios. Así, de esa manera, todas las Tiendas de Víveres o Bodegas, se convirtieron en Bares y Cantinas, también.

Pero la falta de probidad y la falta de ética comercial, por las ansias de enriquecimiento de los Bodegueros, como la de los propietarios de las Cantinas y Bares de los Cafés y Hoteles, indújolos a **rellenar**, también. Y hoy, el buen tomador, si económicamente puede, compra por botellas y hasta por cajas los vinos y los licores. Y si va a los Bares o Cantinas, no toma ni vinos ni licores, toma un refresco cualquiera. Así castigan los hados, a los ambiciosos y a los soberbios; a los hombres sin moral y sin probidad; a las personas que no tienen escrúpulos para enriquecerse.

Ellos mismos, con sus desaciertos, arruinaron sus negocios. Por eso los Cafés y Cantinas de estos tiempos, no pueden ser lo que han sido ni lo volverán a ser, si no torna a esos establecimientos la probidad comercial.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

GUÍA DEL CANTINERO PARA UNA CARTA DE VINOS Y LICORES

Champañas o Champagne

Ayala, Extra Dry.
Bollinger, Brut.
Cazanove, Extra Dry.
Cazanove, Vin Monarque, Extra Dry.
Clicquot, Yellow Label.
Clicquot, White Label.
Clicquot, Gold Label Brut.
Charles Heidsiech, Brut.
De Vauzlle, Cuvee de Reserve.
George Goulet, Brut.
Heidsieck, Dry Monopole.
Ernest Irroy, Extra Dry.
Krug, Extra Sec.
Lanson, Extra Dry.
Louis Roederer, Brut.
Moet & Chandon White Seal.
Moet & Chandon Imperial Crown, Brut.
Moet & Chandon, Brut.
G. H. Munm, Cordon Rouge.
Pommery & Greno, Vin Nature.
Pommery & Greno, Rose.
Pol Roger, Brut Special.
Perrier-Jouet, Extra Dry.
Piper Heidsieck, Brut.
Piper Heidsieck, Demi-Sec.
Great Western, Very Dry.
Albert Valdivieso, Brut (Chile).
Domecq, Doux.
Domecq, Demi-Doux.
Domecq, Sec.
Domecq, Extra-Sec.
Domecq, Brut.
Codorniu, Doux.
Codorniu, Demi-Doux.
Codorniu, Sec.
Codorniu, Extra-Sec.
Codorniu, Brut.

Sparkling Saumur: (Espumosos o Efervescente Saumur)

Ackerman, Laurence, Dry Royal.

Burdeos Rojos o Bordeaux Red:

Chateau Petit-Village.
Chateau Lynch-Bages.
Chateau Pontet Canet, Cruse.
Medoc.
Saint Julien.
Chateaut Léoville Las Cases.
Chateau Léoville Poyferre.
Chateau Pavie.
Chateau La Mission Haut Brion.
Chateau Lafite.
Chateau Mouton Rothschild.
Chateau Haut Brion.
Chateau Margaux.
Chateau Gruaud La Rose Sarget.
Chateau Margaux B y G.
Chateau Latour Grand Vin.
Chateau Latour Cornet.
Chateau Gruaud Larose Grand Vin.
Chateau Pape Clément.

Burdeos Blanco o Bordeaux-White

Graves, Cru, Bedat Fry.
Barsac. Superieur.
Sauternes.
Haut-Sauternes.
Chateau Laville Haut Brion, Dry.
Chateau Olivier, Dry.
Chateau Latour Blanche.
Chateau Haut Brion Blanc. Dry.
Chateau Iquem.
Chateau Coutet.
Chateau De Rayne Vigneau.
Chateau D'Yquem Lur Saluces.
Barsac.

Borgoña Rojos o Burgundy-Red

Macon.
Beaujolais.
Pommard, **Los Arvelets.**
Nuits - Saint - Georges, **Les Boudots.**
Chambertin, Clos de Beze.
Clos Vougeot.
Rochbourg.
Pommard.
Nuits Clos des Princes.
Clos St. Jean Cóte d'Or.
Charmes Chambertin Cóte d'Or.
Chambertin Clos St. Jacques.
Gevrey Chambertin.

Borgoña Blancos o Burgundy-White

Pouilly-Fuisse.
Grand Chablis.
Meursault, Tete de Cuvee.
Batard-Montrachet.
Chablis (Bodegas Franco-Españolas).
Chablis Grand Vin.

Sparkling-Burgundy, Borgoñas Espumosos

Red Noirot, Noirot Carriere.
Red Cap, Chauvenet.
Chablis Mouseaux.
Chambertin Red Cap.

Vinos del Rhin o Rhine Wines

Niersteiner Domtal, N. Fromm.
Liebfraumilch, Reichsgraf von Plettenberg.
Winkeler Jesutengarten Spaetlesse.
Rudesheimer Klosterkiesel, Riesling Spaetlesse.
Liebfraumilch Ausele, Sichel Sohne.
Steinberger, Gabinet.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Schloss Johannisberger, Gabinet.
Orange Seal.
Schloss Boeckelheimer, Trockenbeeren Auslese.
Laubenheim.
Niersteiner.
Rüdesheimer.
Reuenthaler Wagentrehr.
Schloss Johannisberger Prince Metternich.
Geierslayer Neuberg.

Vinos del Mosela o Moselle Wines

Zeltinger Superior.
Sichel Sohne.
Erdener Treppchen, **Grawth Jacobi-N.** Fromm.
Piesporter Goldtropchen.
Berncasteler Doctor.
Sparkling Moselle, (Espumoso Mosela) N. Fromm.
Brauneberger Faltenberg.
Moselblümchen.

Vinos Americanos o American Wines, New York State

Champañas o Champagnes

Pleasant Valley Wine Co., Rheims, N. Y.
Great Western, Brut.
Great Western, Special Reserve.

Urbana Wine Co., Hammondsport, N. Y.
Gold Seal, Special Dry.

No Espumosos o Still Wines

Pleasant Valley Wine Co., Rheims, N. Y.
Great Western "Claret".
Great Western "Sauternes".
Great Western "Riesling".

Vinos de California o California Wines

Cresta Blanco Wine Co., San Francisco
California Sauternes.
California Claret.

Beaulieu Vineyard, Rutherford, Napa Valley
Cabernet, California Claret.
Chateau Beaulieum Sauternes Type.

Vinos Italianos o Italian Wines

Orvieto, Dry, White.
Verdicchio, Dry White.
Chianti.
Asti Spumanti, Sparkling. Espumoso.

Vinos Rojos Españoles

Castell del Remey.
Rioja Cía. Vinícola Imperial.
Marqués del Riscal.
Rioja Alta.

Vinos Blancos Españoles

Diamante.
Castell del Remey.
Rioja Cía. Vinícola Monopole.
Brillante.

Vinos Húngaros o Hugarian Wines

Tokay Dolden Aszu.

Vinos de Jerez o Sherry

La Ina, Pale Dry, Pedro Domecq.
Amontillado Pale Dry, Williams & Humbert.
Nelson, Brown Swet, Pedro Domecq.
Oloroso Very Old, Mackennzie.
Manzanilla, Very Dry, González Byass.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Dry Sack,
Williams & Humbert.
Sandema's Royal.
Hervey's Bristol Cream.
Amontillado Quinta.
Agustín Blázquez — Carta Blanca.
Agustín Blázquez — Carta Oro.
Old Amontillado 1862 — Marqués del Mérito.
Tío Pepe — González Byass.
Very Old Brown 1843 — Marqués del Mérito.
Majuelo — Pedro Domecq.
Jandilla Amontillado Fino.
Jandilla Amontillado Macharnudo.
Adila (Seco).
Río Viejo (Seco).
Delicia (Oloroso).
Lebrero (Oloroso).
J. C. (Oloroso).
Solera Incomparable (Oloroso).
Vino de la Raza (Oloroso).
Sidueña (Cortados).
Majestad (Cortados).

Vinos de Oporto o Port Wines

Oporto Constantino.
Old Douro Morano's.
Williams H. Vino Pasto.
Fine Old Port, Berry Bros.
Dow's Four Diamond.
Privateer, Robertson Bros.
Ferreira's Tawny, Dry.
Sandeman's Royal.
Reservado 1884, Ligth Tawny.

Vino de Madera o Madeira Wines

Leacock's Fine Old Malmsey.

Moscateles

Espartinas.
Viña Viej.a
Moscatel Superior.

Pedro Ximénez

Viña 25.
Venerable.

Manzanillas

Prochola.
Prodigio.

Vinos Especiales de Pedro Domecq

Amontillado Imperial
Amontillado 51-2ª
Amontillado 51-1ª
Oloroso 1840.
Oloroso Viejísimo.
Oloroso Sibarita.
Marcharnudo Añejo.
Napoleón.
Pajarete Extra.
Pedro Ximénez Extra.
Moscatel Extra.
Amontillado Botaina.
Manzanilla Superior.
Pajarete Pío IX.
Flor de Macharnudo.
Dña. María Cristina.

Whiskies Escoceses o Scoth Whiskies

Nelson's Pinch Bottle.
Whiteley's Liqueur.
Sanderson's Vat 69.
Buchanan's Black White.
MacCallum's Perfection.
Teacher's Highland Cream.
Peter Dawson's "Special".
Grand MacNisch.
White Horse.
Marintin's V. V. O.
Whiteley's House Lords.
MacDonald & Muir's Hilgland Queen.
Berry Bros, Cutty Sark.
Ballantine's.
Dewar's White Label.
Berry Bros, St. James.
King's Ramsom, Round the World.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Johnie Walker Black Label.
Haig & Haig Pinch Bottle.
Butler & Hedges, Valt 250.

Rye Whiskies

Melrose Blend.
Park & Tilford Private Stock. (Mezclado) Blend.
Four Roses, (Mezclado) Blend.
Calver, Reserve. (Mezclado) Blend.
Golden Wedding. (Mezclado) Blend.
Seagram's V O.
Canadian Club.
Three Feathers, Gold Label.
Old Overholt Bottled in Bond. (Garantizado).
Old Overholt 12 yrs.
Mount Vernon Bottle in Bond. (Garantizado).
Mount Vernon 12 yrs. Bottle in Bond. (Garantizado).

Bourbon Whiskies

Park & Tilford Private Stock Blend.
Golden Wedding Blend.
Old Grand-Dad Bottle in Bond.
Old Taylor Bottle in Bond.
Bourbon de Luxe 17 yrs. Bottle in Bond.

Irish Whiskies o Whiskies Irlandeses

John Jameson Tres Estrellas.
Old Bushmils.
William Jameson.

Ron o Rum

Bacardí.
Yucayo.
Havana Club.
Albuerne.
Bocoy.
Booker's Denarera.
Ronrico.
Ciro's Club, Barbados.
Three Dagger, Jamaica.
Negrita, Jamaica.
Myers's, Jamaica.
Rhum Saethe, Haití.
Apple Jack.
Swedish Punch (Carlshamns)
Aquavit (O. P. Anderson).
Vodka Domestic (Americano)
Vodka Ruso.

Ginebra y Gin

Booth's Nig 7 Dry.
Fleischmann's Dry Gin.
Gordon.
Burnett's Sloe Gin.
Schiedam, Holland.

Amargos Aperitivos o Aperitifs Bitters

Byrrh.
Dubonnet.
Vermouth, Martini & Rossi.
Noilly Prat.
Cinzano.
Ama.
Amer Picon.
Ferneet Branca.
Orange.
Jerez Quina Especial.
Aperitivo Domecq.
Radium.
Vino para Enfermos.
Chambéry, dolin.

Coñacs, Brandies o Cognacs

Remy Martin Tres Estrellas.
Hennessy Tres Estrellas.
Martell Tres Estrellas.
Otard Dupuy Tres Estrellas.
Bisquit Dubouche Tres Estrellas.
Fundador Domecq.
Courvoisier V. S.
Martell, Gordon Bleu.
Martell Tres Estrellas.
Hennessy X. O.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Marie Brizard. S. V. F. V. O.
Courvoisier, Fine Champagne de Luxe.
Courvoisier Napoleón 60 años.
Courvoisier Napoleón 80 años.
Carlos I.
Carlos III.
Tres Cepas.
Dos Cepas.
Una Cepa.
Monopolio.
Felipe II.
Antiquary.
Adett.
Tres Copas.
Bisquit Dobouche. Gran Fine Champagne, Gordon Bleu.

Cordiales

Anís del Mono.
Anisette.
Anís Cazalla.
Apricot Brandy.
Extrait D' Absinthe.
Black-berry Brandy.
Cherry Brandy.
Curacao Orange.
Creme de Menthe-White, Get Freres.
Creme de Menthe-Green, Get Freres.
Creme de Cassis.
Creme de Cacao.
Creme Ivette.
Caloric Punch.
Kummel Gilka.
Kirschawasser.
Maraschino.
Grand Marnier.
Cordial Medoc.
Cointreau.
Pernod.
Benedictine.
Chartreuse-Yellow.
Chartreuse-Green.
Cherry Cordial.
Drambuie Prince Edward Liqueur.
Liqueur D'Or.
Vieille Cure.
Anís Domecq (Dulce).
Anís Domecq(Seco).
Crema de Lima.
Ojén.
Liqueur Frappe Drambuie.
Orange, Curacao, Godart.
Peach Brandy.
Raspail.
Vodka, Old Russiam.

Sidras

El Gaitero.
Princesa de Asturias.
Cima.

Cervezas Norteamericanas

Trommer's White Label.
Schaefer's.
Pabst American Beer.
Bass y Co's Pale Ale.
Ruppert's Knickerbocker.
Budweiser.
Schlitz.
Pabst Blue Ribbon.

Cervezas Alemanas

Pilsner Urquell.
Munchener, Hofbrau, Dark.
La Llave.

Cervezas Inglesas o Ales and Stout

Burke's Guinness Stout.

Cabeza Perro, blanca y negra.

Cervezas Cubanas

Tropical.
Cristal.
Polar.
Hatuey.
Tropical 50.
Trimalta.
Maltina Tívoli.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Aguas Minerales o Mineral Waters

La Cotorra.
San Francisco.
Fuente Blanca.
San Antonio.
San Agustín.
Santa Rita.
Apollinaris.
White Rock.
Perrier.
Celestins Vichy.
Poland Natural.
Canada Dry Sparkling.
Canada Dry Ginger-Ale.
Presidente Ginger-Ale.
C y C. Club Soda.
C y C. Ginger-Ale.
C. y C. Zarparrilla.
Schweppes Club Soda.
Schweppes Ginger Beer.
Schweppes Quinine Tonic.
Mondariz.
Vichy Hopital.
Coslada.
Solars.
Gestona.
Kalak.
Coca-Cola.
Ironbeer.
Materva.
Salutaris.

Bebidas no alcohólicas o non alcoholic drinks

Plain Lemonade. (Limonada sencilla de Limón Francés).
Soda Lemonade. (Soda con limón).
Claret Lemonade. (Sangría).
Grape Juice Lemonade. (Jugo de uvas con limón).
Orangeade (Naranjada).
Limeade (Refresco de limón criollo).
Horse's Neck.
Lemon Squash.
White Rock o Apollinaris Lemonade. (Limonada con esas aguas).
Grape Juice y Soda. (Jugo de uvas con soda).

Medicinales - Drugs

Aspirina.
Bromo Seltzer, drink.
Bicarbonate, drink.
Eno's Fruit Salt. drink.
Pluto Water.
Alka-Seltzer.
Loeches.
Carabaña.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

CÓDIGO MORAL DEL CANTINERO

El Cantinero debe ser siempre respetuoso con su patrono y exigirle a éste, en justa reciprocidad, el mismo respeto y la misma consideración que requiere aquél.

En el Bar, el Cantinero ha de estar siempre limpio y aseado y bien vestido; no fumará ni comerá en todo el tiempo que permanezca en la Cantina, ni estará recostado sobre el mostrador ni sobre el aparador, ni pondrá los pies sobre los fregaderos ni sobre las bandejas en que deposite los vasos y tenga las botellas de los vinos y licores para el servicio.

Tendrá, siempre, bien limpios, todos los departamentos de la Cantina o Bar y de manera tal, que brillen como para verse la cara. No cogerá con sus dedos ni el hielo ni las frutas cuando tenga que servirlas a los clientes.

No aceptará, el Cantinero, de buen grado, nunca, aunque se lo pida el Jefe, hacer rellenos de licores y vinos inferiores, en botellas de marcas superiores; tratará de una manera razonable y persuasiva, de convencer al propietario, de que la adulteración de las marcas y la falsificación de las mismas, a la larga, a quien más perjudica es al dueño del establecimiento, que se presta a esa clase de escamoteos, deslealtades y falta de probidad comercial. Porque si no da beneficios un vino o un licor vendiéndolo al precio que tiene estipulado el mercado, que aumente su precio, que el consumidor, cuando le sirven bien lo que pide y no se siente engañado, paga siempre sin protestar el importe de lo que consume y se convierte en un cliente seguro de la casa.

Toda actividad humana, tiene una moral específica de cada profesión. El Comercio tiene su moral. Y los Bares y Cantinas son comercios. Pero los Bares y Cantinas, tienen una responsabilidad social, mayor que la de los otros Comercios.

Las marcas acreditadas en el mercado, de vinos y licores, tienen una solvencia moral conquistada entre los consumidores, que se llama crédito. El cliente que pide un licor o un vino, para consumirlo, sabe de antemano que le va a hacer bien. Porque lo pide y consume con este propósito: para estimular sus fuerzas deprimidas; para alegrar su espíritu entristecido; para despertar el apetito que ha perdido; para ayudarle a una digestión difícil; para librarse de una pena o un dolor que le oprime. Y si el consumidor, que conoce los efectos que le hace a su organismo este licor o aquel vino que tiene por costumbre consumir, se ve engañado por un vino o un licor inferior, resultará que su cuerpo, que su naturaleza humana, además del engaño, se verá dañada contra sus deseos ,por los efectos perturbadores de todo licor o vino inferior. ¿Cuántos daños físicos, cuántos daños morales, cuántos daños sociales no se han padecido por esa falta de probidad del propietario del Bar o Cantina? Eso entraña una responsabilidad moral; eso cae, de una manera indudable dentro del Código penal o criminal.

Y el Cantinero responsable de sus actos, con una moral profesional justa y un alto sentido humano, tiene que evitar esas cosas, quiera o no quiera el dueño del Bar o de la Cantina. No puede olvidar que es hombre y que se debe a la Sociedad en que vive; que debe solidaridad obligada a todos sus semejantes; que tiene que tratarlos lealmente y con buena fe; que no puede engañarlos; que no debe traicionarlos; que en el Bar o la Cantina, el Cantinero o Bartender, está desempeñando también, una función social, sirviendo a la Sociedad en que vive, no al dueño solamente.

Claro está, que el Cantinero, no puede disponer de lo que no le pertenece ni es de él. Y no pudiendo disponer de lo

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

que no es suyo, no puede regalar nada de lo que tiene bajo su custodia.

El Cantinero no puede ni debe fiar al cliente un sólo centavo, sin el consentimiento y la autorización directa del Patrono. Y si lo hiciera por algún compromiso inevitable, debe de hacerlo a cuenta de su sueldo, notificándoselo al dueño. En la Cantina, el Cantinero no debe tener amigos. Los amigos se tienen en la calle. Y si a título de amigo lo visitan para tomarle tragos, esos dicentes amigos, no son tales amigos, sino enemigos encubiertos, chupópteros, que un amigo verdadero, no va, no puede ir al Bar o la Cantina a importunar al Cantinero y a colocarlo en compromisos difíciles y en situaciones engorrosas. Un amigo debe de esperar a que el Cantinero salga del trabajo, y en la calle, compartir con él las charlas y obtener los favores y servicios que necesite; pero no debe ir a comprometerlo al Bar. Ésa es una feísima costumbre, una malacrianza, una falta de educación, una desconsideración al amigo.

El Cantinero no puede beber en la cantina en que trabaja. Debe conservarse sereno, tranquilo para dominar todas las situaciones que se le presenten, que son bastantes. Cuando tenga apetito de un trago, debe de tomarlo en la calle, cuando haya terminado de cumplir sus obligaciones. No hay espectáculo más vergonzoso ni más feo y repugnante, que encontrarse con un Cantinero en el Bar, ebrio.

El Bar, para el Cantinero, debe ser un lugar de recogimiento y de serenidad; porque en él, los hombres, estimulados por el espíritu de los licores y los vinos que consumen, se desdoblan y se hacen confesiones que en otros lugares no se atreverían a dárselas a conocer ni a las personas más íntimas.

En toda cantina debe de existir una lista de precios, para conocimiento directo de los clientes, para que el Cantinero no tenga dificultades en sus labores ni tengan oportunidad de quejarse, si los precios son altos o bajos o se les cobra de más o de menos.

El Cantinero no debe divulgar los secretos comerciales de la casa en que trabaja que son:

a) la venta que haga el Bar o la Cantina cada día, cada semana, cada mes o cada año.

b) las deudas que tenga contraídas la casa en que trabaja.

c) si su Jefe cumple bien o mal los compromisos comerciales que haya contraído.

Digitised by Jared McBrown & Anistatia Miller, 2009

El Cantinero no debe preparar ningún coctel, más que con los licores, vinos y bebidas, que en la misma proporción cada fórmula oficialmente tenga registrado. Cualquier otra mezcla o cambio que se haga a la preparación de los cocteles, transforma la combinación lograda del mismo, mixtifica su composición; tuerce el **bouquet** o trastrueca el aroma y anula los fines terapéuticos que cada uno de los coteles persigue. Pueden cambiarse las fórmulas de los cocteles, agregándosele más de una cosa que de otra o aumentando la combinación con otro producto, pero dándole otro nombre nuevo que a uno le agrade. No falsificando el coctel ya conocido y definido en el mercado por su fórmula y por su aroma. El Cantinero que se preste por su ignorancia e inconsciencia a realizar esa clase de mezclas, está, no le quepa duda, degradando su profesión y envileciéndola.

El Cantinero tiene que defender los intereses de su Patrono en la Cantina, como si fueran los suyos propios.

El Cantinero, si ha recibido en los cobros que ha realizado una moneda falsa, no debe tratar de dársela a otro cliente para salvar la responsabilidad del engaño que le han hecho; debe de dejarla en la caja, para que el propietario la cargue a pérdidas y ganancias, y si el mismo se quejara o protestara, que se la cargue a su cuenta. Eso es lo que aconseja la decencia.

Un Cantinero, no debe ni puede hablar mal de un cliente a otro; ni criticar la conducta de ninguno ni exponer los defectos que éste o el otro puedan tener.

El Cantinero, en el Bar, no puede hablar de política ni de religión con sus clientes. Debe escucharlos a todos, respetando todas las ideas políticas y religiosas y no mezclarse en esa clase de charlas o conversaciones. Recuerde siempre que nada como la política y la religión desata mayor número de pasiones y odios. Y no olvide que está trabajando para su Patrono, y que mientras está en el Bar, no se debe a sí, sino a aquél

Un Cantinero charlatán y poco sensato, puede arruinar el negocio del cual vive.

Todo Cantinero tiene que conocer el artículo que despacha y vende, saber de qué está hecho, dónde y cómo se fabrica.

El Cantinero ha de dar a conocer a su Jefe las faltas que note para el mejor servicio del Bar; no quejarse de esas faltas a los clientes. El Jefe, puede remediar cualquier falta, el cliente, no.

El Cantinero que guste prosperar en su profesión, debe dar a conocer a sus Patronos, todas las ideas y proyectos sugerentes que conciba para mejorar el negocio de la casa en que trabaja.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

LISTA DE LOS VASOS Y COPAS PARA EL BAR

Copas de Cerveza clara Inglesa: 1) Alta, con cierta estrechez en el centro, con talle corto, de 8 onzas. 2) Otra para la cerveza oscura: alta, fina, ligeramente cóncava hacia el borde, de 6 onzas.

Copa para Cerveza Alemana: 1) De forma de pera, de ocho onzas. 2) Copa en forma de globo, con talle, de ocho onzas. 3) Copa de forma de manzana, con talle y de 6 onzas.

Copa de coñac o Brandy: Llámase inhalador, a la copa de talle, grandemente ensanchada en el centro y estrechada al borde.

Copa de Cock-tail: 1) Anchas en el borde. 2) Medio ahuevadas. 3) Altas y rectas de arriba a abajo.

Copas de champaña y vinos espumosos: 1) De forma de platico, con talle hueco. 2) De forma de platico con talle sólido. 3) Las copas standard de champaña, con talle hueco.

Copas de vino clarete: Las usuales y conocidas de los diversos tipos existentes.

Copas para cordiales: Cualquier copa o vaso, pero sobre todo copas, de las que se usan para servir esta clase de cremas.

Vasos de Highball: De ocho onzas. Un vaso sencillo de los que se usan para tomar agua.

Vaso para whisky caliente: De forma de campana invertida, con la base ancha y el talle corto.

Vaso de Old Fashion cock-tail: De cuatro onzas.
Copa de Vino del Rhin: De base ancha, de forma de embudo invertido y un poco achatada.

Vaso de Tom Collins: De doce onzas, sencillo.

Vaso de whisky: De una y media y de dos onzas.

Copa de Jerez: De forma ahuevada, estilo standard.

Copa para Plus Café: Copa para cordial alta.

DÓNDE Y CÓMO SE HAN DE INSTALAR Y PREPARAR LOS BARES

La Cantina o el Bar, al estilo moderno, ha de instalarse en un local amplio y bien ornamentado, de manera que armonicen las paredes y el techo, y estén ambos a tono con los

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

fines del establecimiento. Cuanto más sencillo y más sereno sea su adorno, lucirá mejor.

"Un Bar —dice Jacinto Benavente— no necesita estar en sitio céntrico ni visible; su crédito importa más que la situación; y su crédito —aprendan bien esto los dueños de Cantinas y Bares— depende del **Barman —del Cantinero—**, su moderno nigromántico, y de su habilidad en preparar cocteles.

La forma o el estilo del Bar, carece de importancia. Puede dársele el que se quiera. Conocemos muchísimos estilos de Bares y todos llenan o pueden llenar sus fines. Lo que hay que buscar en el Bar es la comodidad del Cantinero que en él trabaja. Que no se moje; que pueda tener al alcance de la mano, todos los servicios del mismo; que pueda moverse con facilidad y servir con la idoneidad debida a los clientes. Eso es todo.

Todo Bar tiene que tener un **aparador,** una **nevera o refrigerador** y un **mostrador.** La altura del aparador y la del mostrador, término medio, será de **un metro veinte centímetros,** por sesenta centímetros de ancho, dejando un borde hacia el exterior, de unos diez a doce centímetros.

El mostrador ha de tener una barra de bronce, metal o madera, para que en ella apoyen los brazos los clientes, cuande se recuesten sobre él. Y otra de metal o bronce, mármol o cemento, al lado de la base del mostrador, para que en ella pongan o descansen sus pies los clientes, ya cuando estén de pie o sentados.

Úsanse mucho las banquetas en los modernos Bares; pero también conocemos Bares de grande crédito que no tienen banquetas. Quiere decir que las banquetas o los asientos del Bar, se tienen, si se desean, pero no son necesarios, Son útiles en muchos casos. Inútiles, en otros.

Todo Bar o Cantina, para un sólo Cantinero, ha de tener estos servicios: un fregadero; dos depósitos para hielo: uno, para hielo picado en trozos o cuadritos; otro, para el hielo molido; una bandeja de metal inoxidable corrugada, para depositar en ella los vasos y copas que se laven; un banco, aparador, meseta o tabla corrediza del propio mostrador, que sirva como obrador o mesa de trabajo para el corte de las frutas y desarrollo de todos los trabajos del Bar. Debe tener una dimensión de quince centímetros cuadrados. Si es banco, aparador o meseta. Ha de tener la altura del propio mostrador.

Sobre el aparador, con un paño de hilo o de algodón fino, debajo, se colocará toda la vajilla del Bar, guardando simetría en líneas paralelas y por tamaños de mayor a menor y por clases.

Digitised by Jared M Brown & anistatia Miller 2009

En el salón, sin amontonamiento, se colocarán divanes con mesas y sillas diversas.

Toda Cantina o Bar tendrá una pequeña taquilla especial para guardar los paños limpios, donde los pueda encontrar el Cantinero, cuando los necesite, para secar la vajilla y los servicios de la Cantina.

Lo primero que tiene que hacer un Cantinero, al entrar en un Bar, si no tiene Ayudante o Auxiliar que se lo haga, es preparar el servicio de una manera completa, poniendo todo lo que necesita para su trabajo, en orden y al alcance de la mano. Limpiará las botellas y destapará las que necesite para el servicio diario; preparará todas las frutas que emplee en la manipulación y presentación de los cocteles; limpiará las herramientas o servicios auxiliares del trabajo; dispondrá del azúcar, los huevos, la crema de leche, las salsas, las almendras, la canela, la nuez moscada en polvo o en trozos, las anchoas, canapés, entremeses, papas fritas, chicharrones, bocaditos, cuanto sea indispensable usar para dar un buen servicio al cliente.

No se prepararán más frutas que las que diariamente se puedan necesitar.

Toda fruta se tendrá en lugar fresco, alejada del polvo y de las moscas.

Y además del azúcar molida, se tendrá, también, azúcar de cuadradillo.

Se tendrán, siempre, bien limpios, los espejos del Bar; y brillantes, la nevera o refrigerador; el aparador y el mostrador. Para conseguir la brillantez de esos muebles, prepárese una mezcla de aceite de linaza, alcohol y un poco de zumo de limón. Un trapo humedecido con ese líquido, primero, se pasa al mostrador y a esos muebles; después, se le frota bien con un paño seco. Los paños con que se han de frotar para darle brillo a esos muebles, serán, bien de bayeta o de gamuza.

Ningún Cantinero debe llevar el hielo a los picaderos de nieve, sin lavarlo bien antes.

Es muy conveniente para la salud del Cantinero, preocuparse porque el piso y las tarimas del Bar en que trabaje, estén bien secas, para preservarse lo más que pueda del reuma. El reuma, es una enfermedad profesional del Cantinero, que se adquiere por la humedad que siempre contiene la cantina, las neveras y los refrigeradores. Asimismo, por la frialdad que recibe su cuerpo constantemente, con la manipulación del hielo y la apertura constante de las neveras o refrigeradores.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Además del reuma o ciática, como enfermedad profesional del Cantinero, existe otra, que se adquiere por la manipulación del hielo con las manos, que consiste en la agrietación de éstas y la formación de humores por la juntura de los dedos y las uñas, su inflamación, la formación de escamas y costra y la exudación constante de las mismas. Esta enfermedad, bastante molesta por cierto y muy repugnante, hasta el extremo, de que todo Cantinero que la adquiere, tiene que dejar de trabajar hasta que se le cura, se evita no cogièndo el hielo para servirlo, con las manos, sino con las tenazas o las cucharas, como recomendamos emplear en otro capítulo de este libro.

PRESENTACIÓN DEL CANTINERO

Todo Cantinero deberá de presentarse para el servicio del Bar, ataviado como lo exigen las reglas del Bar:

Pantalón negro.

Delantal.

Un paño prendido a la cintura para secarse las manos de inmediato.

Filipina o chaquetilla, cuanto más elegante mejor. La de estilo **smoking,** debe ser la preferida.

Camisa blanca.

Lazo o corbata negra.

Bien peinado y afeitado.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2008

EQUIPO DE UN CANTINERO PROFESIONAL

La Coctelera.—La Coctelera debe ser toda de cristal, o mitad de cristal y mitad de metal.

El Colador.—Éste debe ser preferentemente de cristal. Puede usarse de otras clases. No se olvide que con los ácidos de los jugos de las frutas cítricas que se usan en la preparación de cocteles se extraen ciertas sustancias perjudiciales a la salud, que desvirtúan el propio **bouquet** de los cocteles.

Botellas de Jugos.—Las botellas para los jugos de frutas, son indispensables. Empléanse para tener en ellas los jugos de Naranja, de Limón y Toronja, y servir las gotas o los chorros de los mismos, en la forma que los necesitemos.

Botellas de Bitters.—Se tendrán en el Bar tantas botellas de bitters, cuantas clases de éstos se usen o empleen en la preparación de Cocteles.

Cucharas de Bar.—Las cucharas de Bar, son de cabo largo y fuerte; unas, para emplearlas en los cups; otras, para usarla en los vasos de cocteles que lo exijan y los refrescos.

Vara de Cristal.—La vara de cristal es necesaria en toda cantina, para revolver muchos de los cocteles y cups que se preparen y sirvan.

Vaso para Medir.—El vaso que se emplea en los Bares para medir, es indispensable para todo Cantinero que se estime y respete su profesión; sin esa clase de vaso es imposible hacer ni preparar los cocteles con un **bouquet** exacto y siempre igual. Ese vaso debe de marcar los cuartos de onza, las medias onzas y las onzas completas.

Vaso de las Mezclas.—Este vaso es de tamaño grande y con el fondo cóncavo, para poder aplastar y moler bien las frutas, la nuez moscada, la hierba buena, etc.

Cuenco de Cristal para el Hielo Molido.—Este cuenco debe estar siempre lleno de hielo molido para usarlo en todas las preparaciones que la profesión exija y no esperar a molerlo cuando se necesite.

Tenazas o Pinzas para Coger el Hielo.—Nunca se debe coger el hielo con las manos. No existe cosa más fea e incorrecta que esa costumbre. Para servir el hielo en los vasos, deben de usarse siempre las Tenazas o las Pinzas.

Cuchara o Pala de Hielo.—Para servir en los vasos o las copas el hielo molido, deben usarse siempre la cuchara o la pala de hielo.

Tenazas o Pinzas para manipular las Frutas.—Para colocar, distintas frutas en los vasos o copas correspondientes, deben cogerse y colocarse con pinzas o tenazas; jamás con las manos; eso es antihigiénico, además de incorrecto.

Cuenco de Cristal o Azucarera.—El cuenco de cristal o la azucarera, deben ser tapados, para conservar su pureza del polvo exterior y evitar que las moscas lo infecten con sus impurezas.

Palo para romper el Hielo..—Éste debe ser de una calidad dura, a fin de que al emplearse, no se astille ni se descascare, para que partículas de él se adhieran al hielo y vayan a parar a los vasos o copas.

Palillos de Dientes.—Los palillos de dientes que se tengan en los Bares, deben ser redondos y fuertes, para que no se doblen ni rompan cuando se quiera clavar con ellos las cerezas, las aceitunas y los bocaditos.

Exprimidor de Limones.
Exprimidor de Naranjas.
Batidora Eléctrica.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Cuchillo.
Tenedor para Frutas.
Cuchara de Sopa.
Colador de Alambre.

Botellas para Goteras o chorros de: Vainilla líquida, Agua de Azahar, Jarabe de Pino, Jarabe de Zarzaparrilla, Jarabe de Naranja, Jarabe de Limón, Jarabe de Mandarina, Jarabe de Toronja, Jarabe de Sorgo, Jarabe de Almendra, Jugo de Cebolla, Jarabe de Meple o Arce, Jarabe de Uvas, Jarabe de Frambuesa, Acido Fosfático, Jarabe de Granadina.

Salero.
Pomo de Pimienta en Polvo.
Pomo de Salsa Inglesa.
Pomo de Canela.
Pomo de Nuez Moscada en Polvo.
Crema de Leche.
Leche Fresca.
Azúcar Candy
Moras.
Guindas.
Cebollitas.
Apio.
Almendras.
Melocotones frescos.
Peras frescas.
Manzanas.
Pepinos.
Fresas.
Jugo de Uva.
Azúcar de cuadradillo.
Tirabuzón.
Abridor de latas.
Mortero de Cristal Redondo.—Para machacar la menta verde, la nuez moscada, la canela en rama.
Embudo.
Jarra para Punchs y Cups.
Pajillero.
Pajillas.

BATIR, ECHAR Y SERVIR

Batir o Revolver.—Deben de hacerse una y otra cosa, tan pronto como se le agregue a la mezcla hecha, el hielo. El coctel debe servirse inmediatamente después de ser batido o revuelto, evitando, de esta manera, el derretimiento del hielo, que desfigura, aguándolo, el **bouquet** del coctel.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Bátanse los cocteles con suavidad.—Batir los cocteles fuertemente o de una manera agitada, le da a los mismos una vista fea y de color fangoso, poco transparente y desagradable a la vista. Y además, obliga a derretirse más cantidad de hielo del que es debido, estropeando las esencias del coctel. El batir el coctel no tiene más propósito que mezclar los vinos y licores con que se compone. Y ninguna acción más se debe usar que la indispensable para llegar a ese fin único.

Revolver.—Esta práctica en los cocteles no se recomienda y usa a tontas y a locas. Sino se emplea exclusivamente, con ciertos cocteles que llevan determinadas bebidas, que de batirse, perderían todas las propiedades que contienen. Y al revolver no se haga agitadamente, sino con suavidad, deslizando la cuchara o la varilla de cristal con que se revuelva, alrededor del borde del vaso, sin despegarse del fondo.

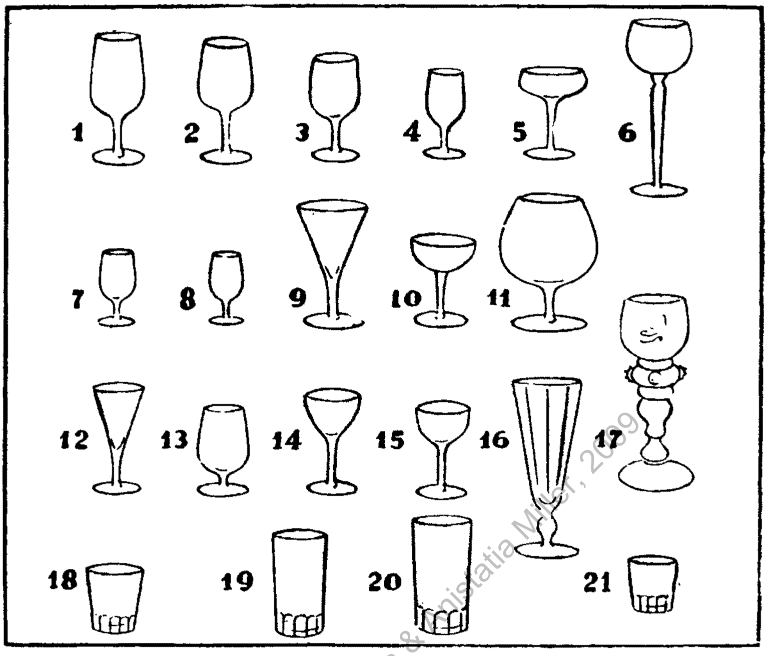
Modo correcto de Batir.—Se coge la cotelera de izquierda a derecha, inclinándola un poco. Y así cogida, se bate de izquierda a derecha y viceversa, por lo regular, de 10 a 15 veces. Algunos coteles hasta cuarenta veces.

Para Batir Bien.—No se debe llenar la cotelera para batir bien. Ésta tendrá, de cuatro partes, tres llenas y una vacía, dando espacio al aire, para el movimiento del líquido y el hielo a fin de que se haga bien la mezcla.

La Cáscara de Naranja y del Limón retorcidas.—Este trabajo ha de hacerse retorciendo el trozo de la cáscara del limón o de la naranja, directamente arriba y casi pegado al líquido, para que el aceite que suelte la cáscara, al retorcerse, caiga sobre el cotel y lo impregne de esa esencia.

Manera de Bordear una Copa o Vaso.—El principal efecto de bordear una copa o vaso, es estético. El bordeamiento de las copas o los vasos, empléase, por lo regular, para atraer el bello sexo a las cantinas. La forma de hacer ese borde, es así: mójase el borde de la copa, por dentro, como tres centímetros, ya con agua, bien con zumo de limón y métese, después, en un recipiente que contenga azúcar en polvo, la copa o el vaso que se desea bordear. Al echar el cotel en la copa o el vaso, ha de hacerse de manera que no se toque el borde de azúcar que tiene, ni llegue a juntarse el cotel con ese borde. En algunos bares que se hacen por los cantineros trabajos de fantasía, empléase azúcar colorizada con tintes vegetales para darle más variedades. A los bebedores llamados de dos puños, no les interesan estas cosas.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009



Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

NOMBRES DE LAS COPAS Y DE LOS VASOS

1ª Copa de agua.
2ª Copa de vino de Borgoña.
3ª Copa corriente de vino.
4ª Copa secundaria de vino.
5ª Copa de crema de Menta.
6ª Copa de vino del Rhin.
7ª Copa de vino de Oporto.
8ª Copa de crema.
9ª Copa verdadera de champaña.
10ª Copa de Champaña de forma americana Charles Dana Gibson.
11ª Copa para Cognacs Napoleón y licores añejados.
12ª Copa para vino de Jerez.
13ª Copa chica para Cognac o Brandy.
14ª Copa grande para coctel.
15ª Copa chica para coctel.
16ª Vaso de pie para cerveza.
17ª Copa para vino del Rhin ornamentada.
18ª Vaso Old Fashion coctel (de moda antigua).
19ª Vaso de Highball.
20ª Vaso de Brandy Soda (12 onzas).
21ª Vaso de whisky.

LOS COCTELES MAS FAMOSOS DEL MUNDO

Martini Cock-tail (Seco o Dulce).
Manhattan cock-tail (Dulce o Seco).
Bronx cock-tail (Seco o Dulce).
Old Fashion whisky cock-tail (Dulce).
Sidecar cock-tail (Dulce).
Clover Club cock-tail (Seco).
Gin Rickey (Seco).
Gin Fizz (Seco o Dulce).
Bacardí cock-tail.
Alexander cock-tail número 1 (Dulce).
Rock and Rye (Dulce).
Whisky cock-tail (Seco).
Sherry cock-tail (Dulce o Seco).
Dubonnet cock-tail (Dulce).
Daiquirí (Dulce).

PREPARACIÓN DE JARABES

Los jarabes son elementales en todo Bar. Rara es la composición o el cock-tail que no lleva uno o dos chorros de éste o el otro jarabe. Los jarabes tienen múltiples funciones en el Bar: para aromatizar, endulzar y colorear, son las principales. Como es raro el cantinero que conozca la preparación de los jarabes, vamos a darle la fórmula de la fabricación de los más usuales:

Para preparar los jarabes, se tenddrá especial cuidado de emplear la mejor azúcar, a fin de que salgan claros y de buen color.

El punto que deben tener los jarabes, es el de 31 grados del areómetro de Beaumé, cuando comienza la ebullición, tratándose de jarabes que tengan por base el azúcar y la miel.

Jarabe de Grosellas

Tómense cuatro kilogramos de grosellas encarnadas, que no estén del todo maduras; dos kilogramos de guindas y un kilogramo de sangüesa. Se espachurran todas juntas; después se quita lo verde y huesos de los que lo tengan; se exprime el jugo y se daja fermentar un día.

Pásase después, por un tamiz hasta que esté claro, se pesa y se le añaden dos kilogramos de azúcar por cada uno de jugo. Se pone al fuego y se deja hervir hasta que el azúcar esté disuelto. Y se deja enfriar y se embotella, teniendo cuidado que no enfríe en el mismo perol.

Jarabe de Guindas

Se toman cuatro kilogramos de guindas maduras, se le quitan los huesos y pezones; puestas al fuego con un litro de agua, se deja hervir y luego se le añaden dos kilogramos de azúcar por cada kilogramo de jarabe. Se vuelve al fuego, se espuma, se deja enfriar y se embotella.

Jarabe de Agraz

Se toma del jugo depurado de uva verde un litro, y azúcar dos kilogramos; se ponen las dos sustancias en un recipiente bien limpio a un calor regular; se le da la consistencia al jarabe, se filtra y se embotella.

Jarabe de Granada

Se toma un litro de jugo de granada y dos kilogramos de azúcar; se diluye en suave calor; se le da la debida consistencia, se filtra y embotella.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Empleando los mísmos métodos, pueden hacerse los jarabes de limón, de naranja, de almendra, de sorgo y cuantos más se quieran, para las labores del Bar.

Conservación de los jarabes

El mejor modo de conservar los jarabes es taparlos bien en botellas, lacrándolas después con mucho cuidado.

Los jarabes deben confeccionarse en poca cantidad y a menudo, para que guarden su frescura y aroma natural.

Para que no sufran alteraciones los jarabes en su confección, se harán a una temperatura igual de 30 a 31 grados, hasta que adquieran su cuerpo natural.

CORTE DE LAS FRUTAS PARA ADORNAR LOS COCTELES, CUPS Y PUNCHS

Para los Cocteles

La naranja. Córtanse las naranjas en dos mitades, de polo a polo y después, por la parte más ancha, se cortan las lascas o tajadas en forma de media luna o medio círculo, con un espesor cada una de un cuarto de pulgada aproximadamente.

La Piña: Después de limpiarla bien y dejarla sin ojos, se corta, también de un extremo a otro, de arriba a abajo, partiéndola en dos mitades, primero y en cuatro partes, después. Las lascas de piña para los cocteles deben ser de un espesor aproximado de un cuarto de pulgada y quedar en forma de triángulo, con el largo natural que tengan, cuidando que pequen más de estrechas que de anchas.

El Limón: Cuando es para adornar los cocteles, dáseles el mismo corte que a las naranjas. Cuando se emplean para extraerles el jugo, y después dejarlos en el cotel, como en maceración, se cortan en tajadas exteriores, de arriba a abajo, o en cuartos, de polo a polo siempre.

Para Punchs o Cups

La Naranja: Córtanse en lascas redondas, del ancho de las mismas naranjas, con un grueso aproximado, poco más o menos, de un cuarto de pulgada.

Los Limones: Córtanse en lascas redondas, del ancho del propio limón, con un espesor igual al de las naranjas

La Piña:. .Pártese en cuatro partes, de arriba a abajo; se le saca el corazón y se cortan las lascas de un espesor aproximado al de las naranjas, a todo lo largo que tiene el cuarto de picha, y se colocan, a modo de cuña, en las jarras, entre el hielo y el cristal.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Las Cáscaras de Naranja y Limón

Las cáscaras de naranja o limón, que se emplean para aromatizar o adornar los cocteles, córtanse con cuidado y sin masa, lo que se llama la corteza solamente. Se empieza a cortarlas por un polo, con cuidado, tratando de que completa, llegue a su término al otro polo. Antes de echar un trozo en el coctel, entre el líquido o sobre el borde y el líquido, se exprime sobre el contenido de la copa, para que suelte los chorritos líquidos del aceite que contiene e impregne de aroma al catel.

VASOS, COPAS Y TROZOS DE HIELO CON QUE SE PRESENTAN LOS COCTELES

Los aperitivos se sirven en copas de vino de Jerez o de coctel, enfriados en nevera o refrigerador.

Los **coblers** sírvense en copas de agua con hielo raspado o molido, con la composición propia que lleven.

Los cocteles espumosos son siempre batidos en coctelera y se sirven en copa alta.

Los cocteles revueltos en el vaso de composición, sírvense siempre en copa larga.

Los cocteles no espumosos batidos en coctelera, deben ser presentados al cliente en copa baja.

Los **collins** han de presentarse siempre en los vasos de su nombre, con hielo picado y con la preparación que le es propia a petición de los clientes.

Los coolers preséntanse en vasos de collins con hielo picado.

Los cordiales, cocteles o vinos frapé, sírvense en copa de coctel baja, con hielo raspado o molido.

Los **crustas** sírvense en vasos de collins con hielo picado.

Los **daisies** preséntanse en vasos de highball con hielo picado.

Los **egg-nogs,** batidos en coctelera, sírvense en vasos de collins.

Los **fixes** han de presentarse en vasos de highball con hielo raspado.

Los **fizzes** han de servirse en vasos de highball con un solo pedazo de hielo.

Los **flips** preséntanse en vasos delmónicos.

Los **highball** se sirven en vasos de highball con un solo trozo de hielo.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Los **juleps** habrán de presentarse en vasos de pichell o de collins, con hielo raspado o molido y lo que le es propio.

Las **limonadas** serán presentadas en vasos de collins con hielo picado.

Las **naranjadas** se sirven en vasos de collins o de 12 onzas, con hielo picado.

Los **ponches** se presentarán en vasos de collins o pichell, con hielo picado.

Los **puffs** habrán de ser presentados en vasos de collins con un solo trozo de hielo.

Los **rickeys** se presentán en vasos de highball con un solo trozo de hielo.

Los **hot buttered rum** (ron caliente con mantequilla) sírvense en cubiletes (vasitos de 1 y ½ onzas) o de old fashioned.

Las **sangrías** (sangarees) preséntanse en vasos de collins con hielo picado.

Los **shrubs** sírvense en vasos corrientes de 8 a 10 onzas con un solo pedazo de hielo. (Prepáranse antes en una jarra o jarro con las materias que le son propias y se embotellan después para servirlos de las botellas).

Los **slings** preséntanse en vasos de collins con hielo picado.

Los **smashes** serán servidos en vasos de old fashioned con un solo pedazo de hielo.

Los **sours**, después de batirlos con hielo en la coctelera, sírvense en vasos delmónicos.

Los **swizzles**, con hielo picado preséntanse en vasos de highball o de pichel.

Los **toddies** son presentados siempre en vasos de old fashioned.

Tom y Jerry, preparado en un jarro con los ingredientes indispensables, sírvense en taza de café con leche o en vaso de vino.

Los **zoom**, batidos en coctelera, con hielo, con la preparación que le es debida, sírvense en copas de vino.

PREPARACIÓN DE POUSSES CAFÉ

Para preparar los **pousses café** o pluses café en castellano, sin mezclar los licores, es necesario conocer el peso específico de éstos, para poderlos montar sin que se mezclen.

Y, para montar o servir esos pluses o **pousses**, se usa una cucharita de las de mango largo, vertiendo con ella o desde ella, suavemente, en la copa inclinada, los licores o cordiales con los cuales se desea hacer.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

La presente escala, puede servir de guía en todos estos casos, al Cantinero o Bartender, que desee hacer un plus café.

1.—Jarabe de granadina, frambuesa, grosella, etc.
2.—Anisette o Anís.
3.—Curazao blanco o rojo.
4.—Marrasquino.
5.—Peppermint o Menta verde o blanca.
6.—Prunelle.
7.—Cordial Medoc.
8.—Kummel, 00.
9.—Sherry brandy o coñac jerezano.
10.—Mandarina.
11.—Kummel Wolfschmidt.
12.—Chartreuse amarillo o verde.
13.—Benedictine.
14.—Cointreaux.
15.—Cognac fine champagne.

TRES ELÍXIRES DE LA VIDA

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Federico Hoffman, médico y químico alemán, nacido en Halle en 1660, que falleció en 1742, después de vivir 82 años, sostenía que su longevidad la debía al elíxir que él mismo fabricaba y del que tomaba todos los días, después de cada comida, una copita. Ese elíxir, que es un coctel, lo preparaba así:

5 partes de Ron fino.
1/5 parte de Genciana.
1 parte de Enebro.
1/2 parte de Romero.
1/4 parte de cascarilla de quina.
1 1/2 parte de Ruibarbo.
20 partes de alcohol de 22°.

Bernardo Le Bovier de Fontenelle, sobrino de Corneille, nació en Ruan (Francia) en 1657, viviendo 100 años. Ha sido un dintinguido literato y hombre de ciencia. Fué Secretario perpetuo de la Academia de Ciencias Francesa. Su larga vida, la debía al elíxir que preparaba y que era así:

1 parte de Ruibarbo.
1/2 parte de Nuez moscada.
1/4 parte de Clavo.
1/4 parte de Azafrán.
1/20 parte de Benjuí.
1/8 parte de Bergamota.
200 partes de caña fuerte o aguardiente.
145 partes de azúcar.

Henry Jenkins, inglés, cuya celebridad sólo se debió a la gran longevidad que alcanzó, pues se dice que vivió 169 años, afirmaba a cuantos querían escucharle, que debía su larga vida, al siguiente cordial o cotel que fabricaba y que consumía repetidas veces todos los días:

1 parte de Cominos.
1 parte de Coriandro.
4 partes de flores de naranjo.
$1\frac{1}{4}$ partes de Clavo.
$1\frac{1}{4}$ partes de Nuez moscada.
2 partes de Canela superior.
2 partes de Azafrán.
270 partes de agua de lluvia.
280 partes de azúcar blanca.
330 partes de alcohol de 33º

Excepción del alcohol y el azúcar, los componentes de estos tres elíxires de la vida, pónense en infusión por espacio de ocho o nueve días, pasados los cuales, se les echa el alcohol y el azúcar. Realizada la mezcla, se filtran cuidadosamente y se pueden consumir cuando se deseen.

COPA DE AMOR (LOVING CUP)

La "Copa de Amor" es la clásica "Copa de la Amistad", cambiándosele nada más que el líquido y el nombre.

En los tiempos pasados, en los banquetes políticos o sociales, en los momentos de todo discurso, el **Maitre D'Hotel** o el **Wine Butler,** entregaban al Presidente del banquete o a la persona que presidía la mesa, la **copa de amor.** Éste tomaba la copa con las dos manos, la levantaba y la llevaba a los labios, pasándola luego a su vecino, inclinándose; dando de esa manera la copa 1 vuelta a la mesa. Pero el **Maitre D'Hotel,** a cada persona que acababa de beber, le entregaba una servilleta para que limpiara el borde de la copa por donde había bebido.

La **Copa de Amor** o **Loving Cup,** se prepara así: en una ponchera o ensaladera de tamaño grande, se echan:

120 gramos de azúcar.
$\frac{1}{2}$ litro de agua natural.
$\frac{1}{4}$ litro de vino de Madera.
200 centímetros cúbicos de buen coñac.

Dos limones partidos en ruedas y frotados con dos cuadradrillos de azúcar. Y dejarlo, después, sobre hielo, para que se enfríe, en maceración por espacio de una hora y media. Después, se echa en la **Copa de Amor,** agregándole una botella de champaña frío, un ramito de Melisa, otro de Borraja, un poco de Nuez moscada; se revuelve y se sirve.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

FUNDENTE (en español) FONDANTS (en francés) MELTING (en inglés)

Desde hace larguísimos años, púsose de moda en las grandes capitales europeas, una bebida refrescante muy sencilla, que los norteamericanos consumen en el estío con gran deleite.

En un vaso de refresco, se echa una cuarta parte de helado y se llena después ya con agua mineral o de soda, té frío, leche fría, limonada, vino champaña o sidra, agregándole, muchísimas veces, una copita del cordial que más guste al consumidor.

SHERRY MUSLIN

Es costumbre viejísima en Europa, después de una cacería, obsequiar a los cazadores en sendas tazas servidas, la siguiente preparación: en una cacerola se echan 300 gramos de azúcar, especias diversas, un limón en ruedas, gotas de esencia de vainilla, canela en rama, cuatro clavos y una botella de Jerez. Todo eso junto, se pone al fuego, removiéndolo lentamente sin dejar que hierva. Aparte se baten bien, seis claras de huevo. Mézclase después y se le echa Nuez moscada en polvo y se sirve en tazas, como hemos dicho. Esa misma preparación, puede hacerse con otras clases de vinos, cambiándole, como es natural, el nombre del vino que tenga.

PONCHE FRÍO A LA ROMANA

Esta clase de ponche, prepárase para reuniones familiares. Pongamos, como ejemplo para 15 personas. En una ponchera de cristal se echa una botella de champaña y una botella de ron Negrita; dos cucharaditas de Angostura bitter, el jugo de diez limones, medio kilo de azúcar, el jugo de tres naranjas y medio botella de agua mineral. Bátense aparte 10 claras de huevo, hasta dejarlas en el punto del merengue. Ya así se mezcla todo bien y se le echa nieve y se revuelve, echándole por último un poco de Nuez moscada en polvo. Sírvese por último.

PARA CURAR LA AFONÍA

Un licor delicioso le devolverá el uso de la palabra si usted, repentinamente, no puede hacer otra cosa que susurrar. Dejar macerar una docena de higos secos en medio litro de aguardiente, durante 10 ó 15 días. Colarlo, consevarlo en un frasco y quemarlo, como un ponche, antes de tomarlo.

BOCADITOS PARA LA HORA DEL COCTEL

Existe una magia potencial en el arte de preparar y servir escogidos bocaditos, con los licores agradables que se consumen en convites con amigos.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

¡Alimento y bebida! ¡Qué fuerza y atracción, para un ambiente de buen humor y alegría, y para popularizar, tanto un Bar, como un anfitrión o anfitriona que gusta obsequiar de esta manera a sus amistades más íntimas!

Hay una razón extremadamente práctica, para que los alimentos se sirvan con la bebida, y para que la bebida se sirva con los alimentos. Estos dos compañeros —el alimento y la bebida— muy antiquísimos, armonizaron siempre, y por acción y reacción del uno sobre el otro, siempre evitan, tanto al bebedor como al comedor, todo posible daño en sus demasías.

Conviene, pues, a toda Cantina o Bar y a todo anfitrión o anfitriona, tener siempre a la disposición de los consumidores o convidados, alimentos sanos y agradables, que contrabalanceen las bebidas espirituosas que despachen al público u obsequien a sus amigos.

Con esos propósitos tan saludables y prácticos, vamos a dar a conocer la preparación de algunos de esos bocaditos, propios para los Bares y las meriendas o lunches familiares.

CANAPÉS.—Los canapés o bocaditos se hacen, bien con pan de trigo blanco, trigo oscuro o centeno, en rabanadas finas y picadas en formas diversas: triangulares, redondas, tiras o estrellados, etc. Ya así cortadas, mójanse o se humedecen en mantequilla derretida. Pueden, si se desea, tostarse y dorarse al horno, también. Después, pueden ser cubiertas con una gran variedad de mezclas o pastas hechas exprofeso.

CANAPÉS de ANCHOAS.—Córtase el pan para estos bocaditos, con un cuarto de pulgada de espesor. Fríense, tuéstanse o se asan al horno, después. Ya así, úntase, por dentro con pasta de anchoas. Por último, sancochados o cocidos huevos —los que se necesiten— córtanse por separado las claras y las yemas, a lo largo en tiras, y se colocan varias hileras alternadas en los bocaditos y se sirven.

CANAPÉS DE JAMÓN.—El pan de estos bocaditos puede cortarse como se desee. Ya cortado, se fríe o tuesta en mantequilla. Aparte, muélese jamón, que se humedece y mezcla con crema de leche. Hecha esa pasta, se le rocía con Cayena. Después, se le echa queso rayado por arriba, y se le dora ligeramente en el horno. Ya así, se extiende esa pasta sobre las rebanadas o lascas de pan preparado.

CANAPÉS DE QUESO.—Córtase el pan para estos bocaditos, como se desee. Tuéstese, después, ligeramente. Úntesele mantequilla. Rocíesele seguidamente con sal y Cayena o Paprika. Aparte, rállese queso y métasele en el horno hasta que se resblandezca. Ya así, úntese esa pasta en las

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

lascas o rebanadas de pan preparadas, y sírvanse antes de que se endurezca el queso.

CANAPÉS DE ANCHOAS, TOCINETA Y ACEITUNAS RELLENAS.—Córtese el pan como se desee y tuéstesele ligeramente. Úntesele después con mantequilla y póngasele un filete de anchoas. Córtense las aceitunas rellenas o aliñadas en ruedas, y colóquense sobre el pan. Córtese asimismo trocitos de tocineta y cúbrase con ellos el pan. Métase, a continuación, en el horno. Cuando esté tostada la tocineta, sírvase.

CANAPÉS DE RÁBANO PICANTE. —Córtese el pan como más guste. Úntesele mantequilla. Tuéstesele al horno. Rállese el rábano picante y mézclese con salsa mayonesa, hasta formar una pasta. Rocíese ésta con yemas de huevos cocidos y rayados, Paprika y sal y sírvase.

CANAPÉS CON TOMATE.—Córtese el pan como más agrade. Tuéstesele ligeramente. Colóquese una rueda de tomate sobre el pan. Échesele sal y pimienta. Rocíesele con Cayena y queso rallado. Y métasele en el horno, hasta que se dore y sírvase.

CANAPÉS DE SARDINAS.—Córtese el pan como mejor convenga. Úntesele mantequilla y caliéntese en el horno. Aparte cocine 2 huevos. Ya cocinados, coja seis sardinas y haga con los huevos una pasta. Sazónese esa pasta con salsa inglesa y jugo de limón. Úntesele en el pan y rocíesela con huevo molido o picado muy fino y sírvase.

CANAPÉS DE SALMÓN.—Córtese el pan en círculos del tamaño de un vasito. Úntesele con mantequilla y dórese al horno ligeramente. Póngasele pimientos morrones picados alrededor del círculo de pan picado. En el otro trozo de pan se pone una clara de huevo cocida y picada. En el otro, una yema de huevo picada. Aparte, pícase salmón y se hace una pasta con salsa mayonesa. Esta pasta se coloca en el centro. Decórase la pasta con perejil picado menudito y sírvase, colocada en el centro del pan.

ESCOGIDOS DE LANGOSTA.—Derrítanse dos cucharadas de mantequilla en una sartén. Agréguesele una cucharada de harina de trigo. Échesele una cucharadita de sal, Viértasele un poco de Cayena. Agréguesele una taza de crema de leche. Remuévase y cocínese por espacio de cinco minutos. Ya así, se le echan tres yemas de huevo bien batidas aparte. Revuélvase hasta hacer una pasta consistente. Póngasele, seguidamente, dos libras de masa de langosta o una libra de langosta en lata. Revuélvase hasta que se caliente la langosta y quítese del fuego. Échesele, por último, $\frac{1}{3}$ de taza de vino de Jerez y otro de buen coñac o brandy. Revuélvase has-

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ta que se impregne bien, y sírvase en emparedados de pan tostado, cortado en forma triangular.

CREMA DE LANGOSTA.—Prepárase así esta crema para hacer bocaditos: Al baño maría, en recipiente apropiado, derrítense dos cucharadas de mantequilla, a la que se le agrega: un cuarto de cucharada de sal, un chorro de Cayena; dos cucharadas de harina de trigo; una taza de crema de leche y, cocínese por espacio de doce minutos. Ya así se le echan dos libras de masa de langosta cocida o una libra de langosta de lata picadita; una cucharadita de mantequilla, una cucharada de salsa inglesa; un cuarto de cucharadita de paprika. Revuélvese todo bien, y cuando la langosta esté caliente, sírvase con lascas o rebanadas de pan tostado o galletas tostadas. Puede hacerse esa misma operación con masa de cangrejos o de otros mariscos.

BOCADITOS ESCOCESES.—Los **Bocaditos Escoceses**, se preparan de esta manera: una cucharada de pasta de anchoas; tres huevos cocidos; una taza de leche; sal y pimienta; una y media taza de corteza de pan picada; una y media cucharadas de mantequilla. Esa mezcla se hace de esta manera: la leche, puesta en la candela y caliente, se le echa la corteza de pan picado y se pone a cocinar a fuego lento, removiéndolo hasta que se haya convertido en una pasta fina; agrégasele, seguidamente, la mantequilla, sazonando la mezcla con sal y pimienta; échase después, la pasta de anchoas, y se remueve hasta que se haga una buena mezcla. Por último, píquense los huevos en rueditas y sírvase todo junto en lascas de pan tostado.

BOCADITOS A LA GALESA.—Empléese para preparar los **Bocaditos a la Galesa**, lo que sigue: tres cuartos de libra de queso; media taza de cerveza inglesa o alemana; media cucharadita de mostaza en polvo; media cucharadita de cayena; media cucharadita de sal. El pan en rebanadas tostadas. Prepárese así: rallado el queso, se echa en una sartén o cacerola apropiada con la mitad de la cerveza y se pone al fuego. Remuévase hasta que el queso se derrita; sazónese con la sal, pimienta y cayena. Todo ben mezclado, sírvase sobre las rebanadas de pan tostado y caliente con rapidez, a fin de que se pueda comer antes que la pasta de queso se endurezca. Si se desea hacer esos bocaditos más sabrosos, bátanse bien dos yemas de huevo, y agréguense mezclándolas, a la pasta preparada en el momento de servirla y montarla en las rebanadas de pan.

BOCADITOS DE ORO.—Estos **Bocaditos de Oro**, se preparan en la misma forma que los **Bocaditos a la Galesa**, poniéndole encima, un huevo escalfado.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

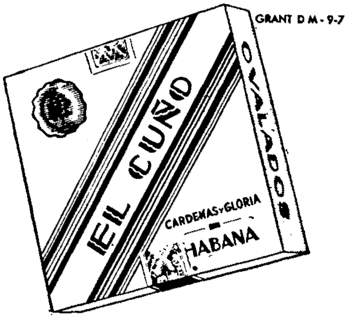
BOCADITOS COPOS DE ORO.—Prepáranse así los **Bocaditos Copos de Oro:** Dos tazas de queso rallado; una cucharada de mantequilla; un huevo; media cucharadita de mostaza en polvo; media cucharadita de sal; un cuarto de cucharadita de Royal; tres cuartos de taza de crema de leche o de leche evaporada; un chorro de cayena; media cucharadita de salsa inglesa. Póngase, en primer lugar, en una sartén, la mantequilla y colóquese sobre fuego lento; disuelta, la mantequilla, échesele el queso rallado y la salsa inglesa. Remuévase bien, hasta que se derrita el queso; agréguesele, seguidamente, el huevo bien batido, mezclándolo con lo que se tiene en la sartén; por último, échesele la crema de leche o la leche evaporada, y revuélvase bien. Cuando se considere que está en condiciones de servirse, móntese sobre rebanadas de pan tostado y caliente y sírvase en platos calentados para que conserven su suavidad y frescura.

BOCADITOS FAVORITOS.—Prepáranse así: cuatro huevos cocidos bien picados; tres cucharadas de lechuga picada en tiras; dos cucharadas de apio picado finamente; media cucharadita de cebolla picada muy menudamente; cuatro cucharadas de salsa mayonesa; un tercio de cucharadita de sal; un cuarto de cucharadita de salsa Paprika; todo junto y bien mezclado, sírvase en rebanadas de pan tostado o sobre galletas.

BOCADITOS DELEITE.—Mézclese un cuarto de libra de queso Roquefort; media libra de queso de Crema; dos cucharadas de apio bien menudo o dos huevos cocidos bien picados; un cuarto de cucharadita de salsa Paprika, agréguesele crema de leche o salsa mayonesa abundante, revolviéndolo todo bien, formando una pasta. Bien mezclado todo, sírvase sobre galletas o rebanadas de pan tostado.

BOCADITOS DE CAVIAR A LA FRANCESA.—Para la cantidad de bocaditos que se deseen hacer, se emplean tres partes de Caviar ruso; una parte de queso Roquefort; una parte de queso de Crema; y jugo de limón, en la cantidad que se desee. Bien mezclado todo, sírvase sobre rebanadas de pan tostado o galletas.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009



Regalías

EL CUÑO

¡SATISFACEN!

El Chocolate

BOBAK

♦

FRIO O CALIENTE
ES LO MEJOR

♦

PAN AMERICAN MERCANTILE
Comp. Inc.
Noriega Nº 12 Luyanó
Teléfono X-1998.

Tabacalera Cubana, S. A.

Fabricantes de Cigarros y Tabacos

♦

TABACOS LA CORONA
CABAÑAS Y CARBAJAL
HENRY CLAY
VILLAR Y VILLAR

♦

FABRICA DE CIGARROS:

LA CORONA, Diseño Moderno
LUCKY ESPECIALES
AGUILITAS SUPERFINOS
SUSINE SUPER GRUESOS
C L U B
H I T

Aguas Minerales Naturales de SAN MIGUEL DE LOS BAÑOS

♦

MONTE Nº 71 — Por Cárdenas.

Nuestras aguas son recomendadas por los médicos porque normalizan las funciones del Estómago, Hígado y Riñones. Inmejorables para combatir la Diabetes.

♦

Botellones, Litros y Medias Botellas.

♦

Pedidos a los teléfonos:
A-7627 y A-7622
Habana.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

4 RAZONES POR LAS QUE ES PREFERIDA LA GINEBRA

FLEISCHMANN

LA NUMERO UNO DE NORTE AMERICA

MARTINI — INMEJORABLE

TOM COLLINS — REFRESCANTE

GIN TONIC — ESTOMACAL

ALEXANDER — EXQUISITO

CORTESIA DE

The Fleischmann Distilling Corp.
595 MADISON AVENUE
NEW YORK, N.Y.

Productos Interamericanos S.A.
HABANA, CUBA.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

COCTELES DE GINEBRA Y OTRAS MEZCLAS

ALASKA No. 1

3 Partes de Ginebra Seca.
1 Parte de Chartreuse amarillo.

Chorrito o varias gotas de Orange Bitters, echado todo dentro del vaso de composición, hielo y batirlo 20 veces. Cuélase después en el vaso de composición y se sirve en copa de coctel, decorado con una cáscara de limón francés.

ALASKA No. 2

Lo mismo que el No. 1, pero sin el Orange Bitters y la cáscara de limón.

ALEXANDER No. 1

1 Parte de Ginebra.
1 Parte de Crema de Cacao.
1 Parte de Crema de leche dulce.

Y hielo. Se bate 20 veces, se cuela y se sirve en la copa de coctel.

ALEXANDER No. 2

2 Ginebra.
1 Crema de Cacao.
1 Crema de leche dulce.

Hielo. Batido 20 veces, colado y servido en su copa.

ALEXANDER No. 3

1 Ginebra.
1 Crema de Menta.
1 Crema de leche.

Hielo, batido 20 veces y colado en su copa.

ARANGO

½ de Ginebra.
½ de Bacardí.
½ de jugo de naranja.
⅓ de Granadina.
⅓ de Apricot.

BARBARY COAST

1 Ginebra.
1 Crema de Cacao.
1 Whisky escocés.
1 Crema de leche, y trozos de hielo pequeños.

Revolverlo despacio y ligeramente, colarlo y servirlo en su copa.

BELMONT

2 Ginebra.
1 Granadina.
1 Cucharadita de Crema de leche.

Hielo, batido 20 veces, colado y servido en copa de coctel.

BENDER'S BEST

1 Vasito de onza y media de Ginebra.

El jugo de ½ naranja.

Hielo picado, batirlo 25 veces, colarlo y servirlo en su copa.

BIJOU No. 1

1 Ginebra de Plymouth.
1 Chartreuse verde.
1 Vermouth italiano.

Un chorrito de Orange Bitters, y hielo. Revolverlo. Poner en la copa del coctel una aceituna y unas gotas de limón, y echar en ella, colada, la mezcla hecha y batida.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

BIJOU No. 2

$\frac{1}{3}$ Ginebra seca.
$\frac{1}{3}$ Chartreuse verde.
$\frac{1}{3}$ Vermouth italiano.
Hielo, batido, colado y servido en su copa.

BOULEVARD SPECIAL

1 Ginebra.
1 Jugo de toronja.
Chorro de Granadina.
Hielo y revolverlo con una cuchara. Colarlo y servirlo.

BOULEVARD

2 Ginebra.
1 Vermouth francés.
1 Vermouth italiano.
1 Jugo de naranja.
Hielo, batirlo 10 veces y colarlo y servirlo.

BRONX (WALDORF)

$\frac{2}{3}$ de Ginebra seca.
$\frac{1}{3}$ de jugo de naranja.
En vaso de composición, con hielo, revuelto, colado y servido con una tajada de piña.

BRONX (ORIGINAL)

$\frac{1}{3}$ de jugo de naranja.
$\frac{2}{3}$ de ginebra seca.
Un chorro de vermouth. francés.
Un chorro de vermouth italiano.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

BRONX No. 1

1 Ginebra seca.
1 Vermouth francés.
1 Jugo de naranja.
Hielo, batirlo 25 veces, colarlo y servirlo.

BRONX No. 2 (Seco)

En el vaso de las mezclas:
Una tajada de naranja.
Media tajada de piña.
Apretarlo y molerlo bien.
Se le echa hielo picado.
1 Parte de Ginebra seca.
1 Parte de Vermouth francés.
Bátase 40 veces, cuélese y se sirve en copa alta.

BRONX (Silver)

2 Ginebra.
1 Vermouth francés.
1 Vermouth italiano.
$\frac{1}{2}$ Jugo de naranja.
La clara de un huevo.
Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo en su copa.

CAFÉ DE PARÍS

1 Vasito de ginebra.
1 Cucharadita de crema de leche fresca.
3 chorritos de Anisette.
La clara de un huevo.
Hielo, batirlo 25 veces, colarlo y servirlo en su copa.

CARUSO

1 Ginebra seca.
1 Vermouth francés.
1 Crema de Menta.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo en su copa.

CHANLER

En vaso de composición:
Un pequeño trozo de hielo.
Exprímase una corteza de limón.
$\frac{1}{3}$ de vermouth italiano.
$\frac{2}{3}$ de ginebra Old Tom.
Revuelto, colado y servido en su copa.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

CHARLIE CHAPLIN

En vaso de composición:
1/3 de jugo de limón.
1/3 de Sloe Gin.
1/3 de Apricot Brandy.
Revuelto, colado y servido en su copa.

CHARLIE ROSE

En un barrilito de licor:
Un trago de brandy.
Una rebanada de limón, colocada en el tope.

CHOCOLATE SOLDIER

1/3 de Dubonnet.
2/3 de ginebra Nicholson.
Un chorro de jugo de limón.
En vaso de composición, con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

CHRIST (Cristo)

Un chorro de amargo de naranja.
1/2 de ginebra Plymouth.
1/2 de vermouth italiano.
En vaso de coctelera, revuelto con hielo, colado y servido con una cáscara de naranja.

CLARIDGE

2 Ginebra seca.
2 Vermouth francés.
1 Apricot Brandy.
1 Cointreau.
Hielo y revolverlo con cuchara. Poner en la copa una cereza y sírvase el coctel.

CLIQUET

El jugo de una naranja.
Un vasito de Rye whisky, saboreado con ron St. Croix.
En coctelera, con un trozo de hielo, batido, colado y servido.

CLOVER CLUB

2 Ginebra seca.
1 Granadina.
La clara de un huevo.
Jugo de 1/2 limón criollo o francés.
Hielo. Batirlo 25 veces y servirlo después de colado.

CLOVER CLUB (Original)

Jugo de medio limón.
Media cucharada de azúcar.
Media cucharadita de sirope Raspberry.
Un cuarto vasito de clara de huevo.
Un vasito de ginebra seca.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en vaso de estrella.
(Este coctel fué creado en el bar de la vieja ciudad de Filadelfia, por el viejo cantinero de Bellevue-Strafford, lugar en que se reunían poetas, literatos, abogados, financieros y negociantes, después de comer para entretener sus ocios, como un tributo y homenaje a la reunión y a los reunidos).

CLUB

2 Ginebra seca.
1 Vermouth italiano.
Un chorro de chartreuse amarillo.
Revolverlo, colarlo y servirlo, agregándole una cereza.

CLUB (Original)

Un chorro de amargo de naranja.
1/3 de vermouth italiano.
2/3 de ginebra Plymouth.
En vaso de composición, con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

COLONIAL DAYS

2 Ginebra seca.
1 Vermouth italiano.
Dos chorritos de Marrasquino.
Hielo. Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo.

COMMODORE

Media cucharadita de azúcar.
Un chorro de jugo de limón.
La clara de un huevo.
Un trago de ron blanco.
En coctelera con hielo, batido, colado y servido en su copa.

COMMODORE No. 2

⅓ de jugo de limón.
⅓ de whisky Bourbon.
⅓ de crema de Cacao.
Un chorro de granadina.
En vaso de composición, revuelto con hielo, colado y servido en copa de champagne.

CORA MIDDLETON

Un Clover Club hecho con ron de Jamaica, en vez de ginebra, servido en copa de vino.

CORAL PINK

4 Ginebra seca.
1 Vermouth francés.
1 Vermouth italiano.
Una cucharadita de jarabe de 5 frutas. Hielo, revolverlo, colarlo y servirlo.

CORO COCKTAIL

Jugo de 1 limón.
1 Cucharada de azúcar.
⅓ de Triple Sec.
⅔ de Ron Carta Oro.

COSSACKS

2 Ginebra.
1 Kumel.
1 Jugo de limón.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo.

COUNTRY CLUB

½ de ginebra.
½ de vermouth francés.
2 cucharaditas de Chartreuse amarillo.
2 cucharaditas de naranja.

COXEY

Un chorro de Amer Picón.
½ de vermouth italiano.
½ de ginebra Plymouth.
En vaso de composición, revuelto, colado y servido en su copa.

CRISS RACQUET CLUB

Un chorro de amargo de naranja.
½ de vermouth francés.
½ de ginebra Plymouth.
Batido, servido con hielo frappé y una cáscara de naranja.

CROOK

Un chorro de amargo de naranja.
⅓ de absinthe.
⅔ de vermouth italiano.
En vaso de composición, revuelto con varilla de cristal, colado y servido en su copa.

DANIEL DE ROUGE

Un chorro de amargo de naranja.
½ de ginebra Tom.
½ de Calisaya Rojo.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2006

DEFENDER

Un chorro de amargo de naranja.
½ de ginebra Tom.
½ de vermouth italiano.
Dos chorros de Crema de Ivette.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

DELATOUR

⅓ de vermout italiano.
⅔ de ginebra Gordon.
2 chorros de amargo de naranja.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

DEWEY

Un chorro de amargo de naranja.
½ de ginebra Plymouth.
½ de vermouth francés.
En vaso de composición, revuelto, colado, y servido en su copa.

DIXIE

2 ginebra seca.
1 Vermouth francés.
1 Absinthe.
Jugo de una naranja.
Tres chorros de granadina.
Hielo. Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo.

DOCTOR No. 1

½ de jugo de naranja de lima.
½ de Swedish punsch.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

DR. COOK

El jugo de medio limón.
La clara de un huevo.
Dos chorros de Marrasquino.
¾ de ginebra seca.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en copa de vino.

DORFLINGER

Un chorro de amargo de naranja.
⅓ de Absinthe.
⅔ de ginebra Plymouth.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

DOWD

½ vermouth italiano.
½ ginebra Gordon.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

DU BARRY

2 Ginebra.
1 Vermouth francés.
Tres chorritos de Absinthe.
Dos chorritos de Angostura Bitters.
Una tajada de piña.
Hielo. Revolverlo bien. Colarlo y servirlo.

DUBONNET No 1

1 Ginebra.
1 Dubonnet.
Hielo. Batirlo 15 veces, colarlo y servirlo con una cascarita de limón.

DUBONNET No. 2

1 Ginebra.
1 Dubonnet.
1 Jugo de Naranja.
Hielo. Batirlo 15 veces, colarlo y servirlo.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DUBONNET No. 3

Lo mismo que el número 2, sustituyendo el jugo de naranja por un chorro de Absinthe.

EASY

Un chorro de amargo de naranja.
⅛ de vermouth italiano.
⅞ de ginebra Booth's.
Batido, colado y servido en su copa.

EDDY

⅓ de ginebra Gordon.
⅓ de vermouth francés.
⅓ de jugo de naranja.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

ELÍXIR

2 Ginebra.
1 Crema de Menta.
1 Marrasquino.
1 Brandy.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo en su copa.

EL MUNDO No. 1

1 Cucharadita de Granadina.
Jugo de un limón.
1 toma de Bourbon.

FANCIULLI

¼ de Fernet Branca.
¼ de vermouth italiano.
½ de whisky.
Servido frappé o no. Los buenos tomadores lo toman sin hielo.

FERNET BRANCA

2 Ginebra seca.
1 Fernet Branca.
1 Vermouth italiano.
Hielo. Revolverlo bien, colarlo y servirlo en su copa.

FIN DE SIECLE

Gotas de amargo de naranja.
Chorro de Amer Picón.
⅓ de vermouth italiano.
⅔ de ginebra Plymouth.
En coctelera, batido, colado y servido en su copa.

FLOATER

En vaso lleno con hielo molido:
¾ de Kummel Gilka.
¼ de brandy.

FRANCAISE

2 Ginebra seca.
1 Jugo de limón francés.
Revolverlo suavemente y echarlo en un vaso de highball. Y agregarle, hasta llenarlo, champaña.

FRANCAISE ROUGE

2 Ginebra seca.
1 Cointreau.
1 Jugo de limón francés.
Dos chorro de Angostura Bitters.
Hielo. Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo.

FULL HOUSE

Un chorro largo de Angostura.
⅓ de Chartreuse amarillo.
⅓ de Benedictine.
⅓ de whisky de manzana.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

GINGER ALE

Un cuadrado de hielo.
Dos chorros de Angostura.
Una cáscara entera de limón.
En un vaso de 10 onzas, lleno con Ginger Ale.

GIN BUCK

En un vaso grande:
1 Vasito de ginebra.
Agregarle un pedazo de limón francés, y un pedazo de cáscara del mismo limón, así como varios pedazos cuadrados de hielo. Llenar, después, el vaso con Ginger-Ale y revolverlo suavemente.

Gin No. 1

1 Vasita de onza y media Ginebra seca.
Un chorro de Orange Bitters.
Trozos de hielo. Revuélvase bien y agréguesele un pedazo de cáscara de limón y sírvase.

GIN No. 2

1 Vasito de ginebra.
Gotas de Curazao.
Cascarita de limón.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

GLADWIN

¾ de ginebra Gordon.
⅛ de vermouth italiano.
⅛ de vermouth francés.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

GLOOM LIFTER

Igual al Clover Club, con whisky irlandés en vez de ginebra y con media cucharadita de brandy.

GOAT'S DELIGHT

½ de Kirschwasser.
½ de brandy.
Un chorro de sirope de almendra.
Una cucharada de crema de leche.
Un chorro de Absinthe.
Batido.

GOLD

Un chorro de amargo de naranja.
½ de ginebra Tom.
½ de vermouth italiano.
Revuelto, colado y servido en su copa.

GRAND VIN

¼ de vermouth italiano.
¼ de vermouth francés.
¼ de ginebra Plymouth.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

GUION

Un chorro de amargo de naranja.
½ de ginebra Plymouth.
½ de vermouth italiano.
Revuelto, colado y servido con una cucharada de Benedictine en el tope.

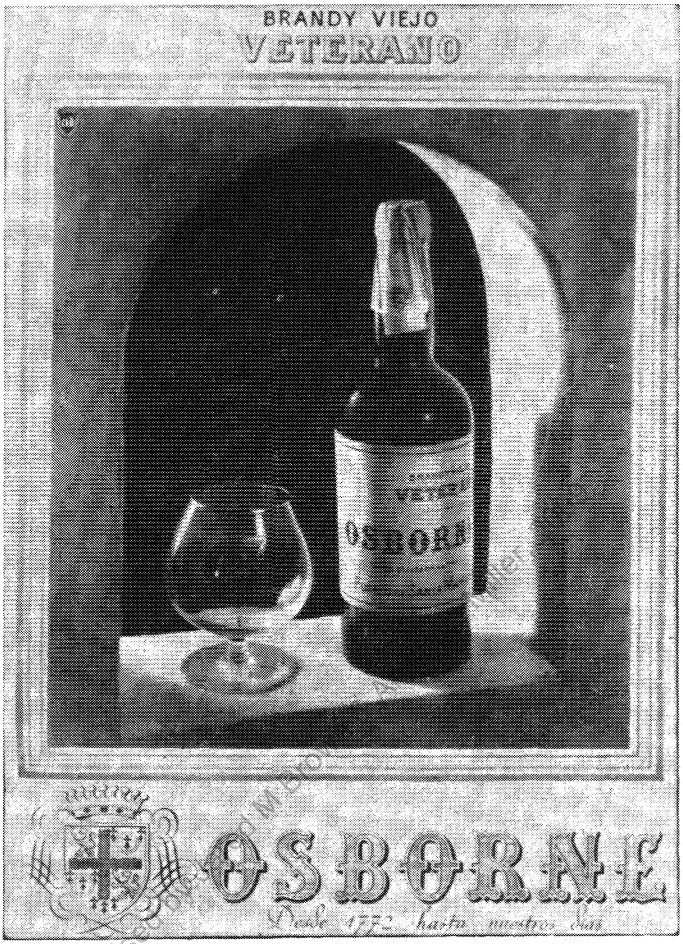
HALSEY

½ de ginebra Gordon.
¼ de vermouth italiano.
¼ de vermouth francés.
Exprímase una cáscara de naranja y sírvase en vaso de whisky.

HAMLIN

⅓ vermouth italiano.
⅔ ginebra Nicholson.
Revuelto con hielo.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009



Cortesía

Ginebra POINTER

DRY GIN

CORDIALES ✦ CACHET D'OR

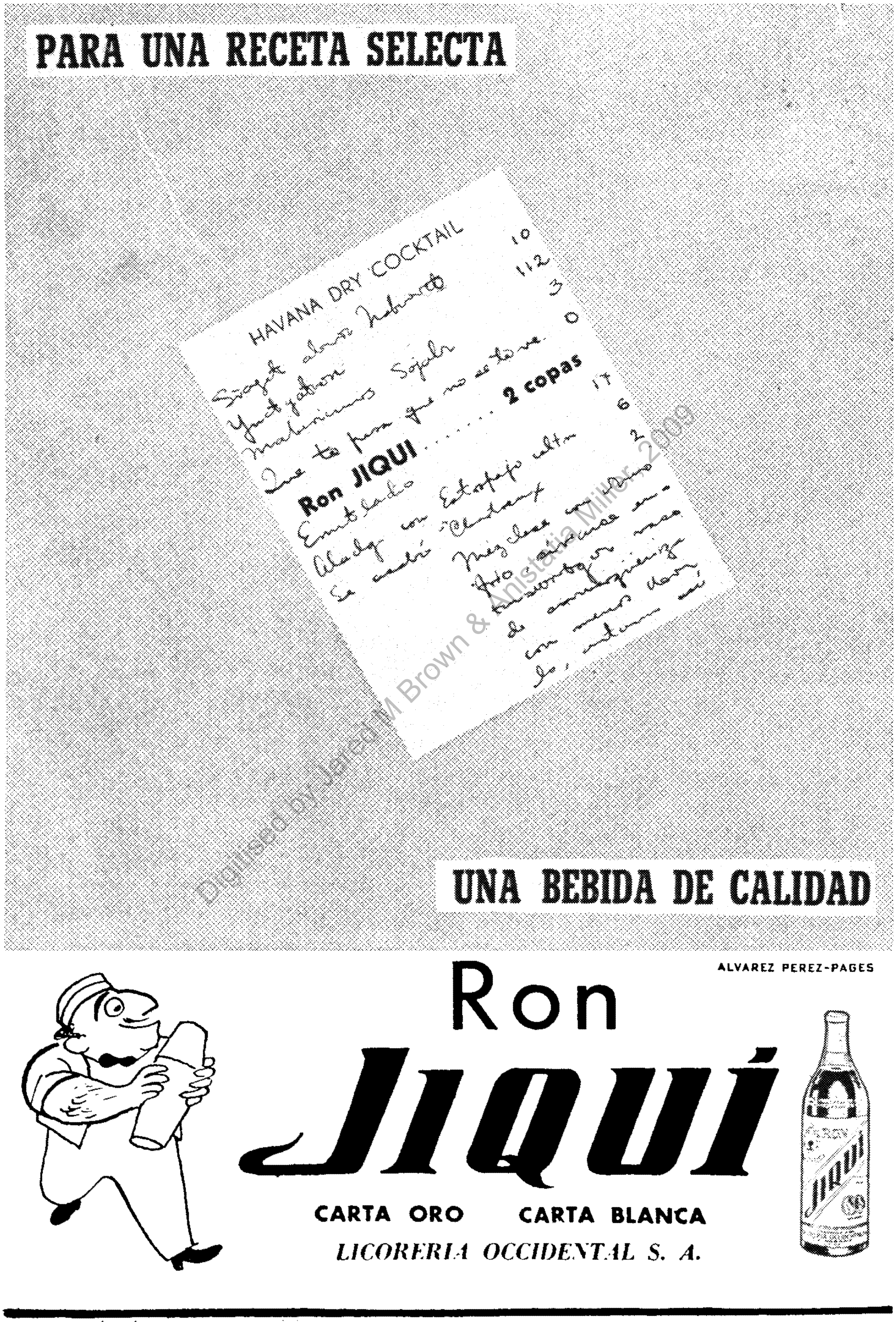
Calidad y Aromas Inigualables

◆

Para preparar Cock-tails, LO MEJOR

MANUEL FERNANDEZ Co. S. A.

Flores 167 La Habana, Cuba.



Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

HARVARD GIN

2 Ginebra.
1 Vermouth italiano.
Cuatro chorritos de granadina.
Un chorrito de Absinthe.
Un poco de hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

HEARN'S

Un chorro de amargo de naranja.
1/3 de whisky.
1/3 de vermouth italiano.
1/3 de Absinthe.
Revuelto con hielo.

HOFFMAN HOUSE

2 chorros de amargo de naranja.
1/3 de vermouth francés.
2/3 de ginebra Plymouth.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa con una cáscara de naranja exprimida en el tope.

HONOLULU No 1.

1 Vasito de ginebra seca.
1 Cucharada de azúcar en polvo.
1 Chorro de jugo de naranja.
1 Chorro de jugo de limón francés.
1 chorro de jugo de piña.
1 Chorro de Angostura Bitters.
Hielo. Batirlo 25 veces, colarlo y servirlo.

HONOLULU No 2

3 Gotas de Angostura.
1 Vasito de whisky Bourbon.
Añádase agua mineral, hielo. Revuélvase bien y sírvase.

HOP FROGG

2/3 de jugo de naranja de lima.
1/3 de brandy.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

HOP TOAD

El jugo de media naranja de lima.
1/3 de Ron de Jamaica.
1/3 de Apricot brandy.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

HOWARD No. 1

2 Chorros de amargo de naranja.
1 Vasito de ginebra Plymouth.
Con hielo en la coctelera, batido, colado y servido en su copa con un chorro de amargo de Angostura.

HULA HULA

2 Ginebra seca.
1 Jugo de naranja.
2 Chorros de Curazao.
Hielo. Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo.

I. D. K.

1/3 de vermouth italiano.
2/3 de ginebra Nicholson.
Una cáscara de naranja exprimida.
Batido, colado y servido en su copa.

INCA

1 Ginebra.
1 Vermouth francés.
1 Vermouth italiano.
1 Jerez.
1 Chorrito Orange Bitters.
2 Chorritos de sirope orgeat (Almendra).
Hielo. Revolverlo bien y colarlo y servirlo.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

IMPERIAL

1 Ginebra.
1 Vermouth francés.
2 Chorros de Angostura Bitters.
2 Chorros de Marrasquino.

Hielo. Revolverlo bien, colarlo, y servirlo con una aceituna.

IMPERIAL No 2

1 Ginebra.
1 Vermouth francés.
1 Chorro de Absinthe.
2 Chorros de Orange Bitters.

Hielo. Revolverlo bien, colarlo y servirlo, agregándole una cereza o aceituna y un chorro de jugo de limón grande.

JAMES

Dos chorros de amargo de naranja.
⅔ de ginebra Plymouth.
⅓ de Calisaya rojo.

Con hielo en la coctelera, batido, colado y servido en su copa.

JAPALAC

¼ de jugo de naranja.
1 onza de vermouth francés.
1 onza de whisky.
Un chorro de jarabe Raspberry.

Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

JITNEY

½ de ginebra seca.
¼ de jugo de limón.
¼ de jugo de naranja.
Un poco de azúcar.

Batido, colado y servido en su copa.

JEWEL

1 Parte Ginebra.
1 Parte vermouth italiano.
1 Parte Chartreuse verde.
2 chorritos de Orange Bitters.

Hielo. Batirlo 25 veces, colarlo y servirlo, agregándole una aceituna o cereza y un chorro de jugo de limón francés.

KNOCK-OUT No. 1

2 Partes de ginebra.
2 Partes de whisky escocés.
1 Parte de vermouth francés.
1 Parte de vermouth italiano.

Hielo. Revolverlo bien, colarlo y servirlo con una aceituna.

KNOCK-OUT No. 2

1 Parte de ginebra.
1 Parte de vermouth francés.
1 Parte de Absinthe.
3 Chorritos de Crema de Menta.

Hielo. Revolverlo bien, colarlo y servirlo agregándole una cereza.

LIEUTENANT COLONEL

½ de vermouth francés.
½ de Amer Picón.

En vaso, con hielo, revuelto y servido en su copa.

LYNNE

½ de vermouth francés.
½ de ginebra Gordon.

Con hielo, revuelto y servido en su copa.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 20

MAC LEAN

¼ de vermouth italiano.
¼ de vermouth francés.
½ de ginebra Gordon.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

MCKINLEY'S DELIGHT

Un chorro de Absinthe.
Dos chorros de Cherry brandy.
⅔ de whisky.
⅓ de vermouth italiano.
En la coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

MARBLE HILL

¼ de Dubonnet.
¼ de jugo de naranja.
½ de ginebra Gordon.

MARMALADE

¼ de vermouth francés.
¼ de vermouth italiano.
½ de ginebra Nicholson.
Con hielo, revuelto, y servido en su copa con una rebanada de naranja.

MARGUERITE No. 1

2 Partes de ginebra.
1 Parte de vermouth italiano.
2 Chorritos de Absinthe.
2 Chorritos de Angostura Bitters.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo con un poco de Cherry.

MARGUERITE No. 2

2 Partes de Ginebra.
1 Parte de vermouth francés.
2 Chorros de Orange Biters.
Hielo. Agregarle una tajada de naranja, revolverlo, colarlo y servirlo.

MARGUERITE No. 3

1 Parte de ginebra.
1 Parte de vermouth francés.
3 Chorros de Orange Bitters.
2 Chorros de Anisette.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo con una cereza y un chorro de jugo de limón francés.

MASQUERADE

1½ onzas ginebra.
1 Cucharadita de jarabe de sorgo.
1 Chorro de Absinthe.
La clara de un huevo.
El jugo de un limón criollo.
Hielo. Batirlo 35 veces, colarlo y servirlo.

MASSASOIT

1 Parte de ginebra.
1 Parte jugo de limón francés.
1 Parte jarabe de piña.
2 Cucharadas de ron.
3 Cucharaditas de jarabe de pino.
Hielo. Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo.

MARTINI No. 1 (Seco)

2 Partes de ginebra.
1 Parte de vermouth francés.
2 Chorritos de Orange Bitters.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo con una aceituna.

DRY MARTINI No. 2

½ Vermouth francés.
½ Ginebra seca.
Hielo, revuélvase, cuélese y sírvase con una aceituna.

Digitised by Jared McBrown & Anistatia Miller, 2009

MARTINI No. 3 (Semiseco)

2 Partes de ginebra.
1 Parte de vermouth francés.
1 Parte de vermouth italiano.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo con una aceituna y un chorrito de jugo de limón.

MARTINI No. 4 (Dulce)

4 Partes de ginebra.
1 Parte de vermouth francés.
1 Parte de vermouth italiano.
Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo con una aceituna y un chorrito de jugo de limón.

MERRY WIDOW

1 Parte de ginebra seca.
1 Parte de vermouth francés.
1 Chorrito de Angostura Bitters.
2 Chorritos de Absinthe.
2 Chorritos de Benedictine.
Hielo. Revolverlo, colarlo y retorcerle en forma de espiral poniéndole dentro de la copa una tira de corteza de limón, y servirlo con ella.

METROPOLE

Un chorro de amargo Peychaud.
Un chorro de amargo de naranja.
½ de vermouth francés.
½ de brandy.
En coctelera, con hielo, batido, colado y servido con una cereza.

MIDDLETON

½ de ron de Jamaica.
¼ de Granadina.
¼ de ginebra holandesa.
Jugo de un limón.
La clara de un huevo.
Con hielo en la coctelera, batido, colado y servido en su copa.

MILLIKEN

3 chorros de Amer Picón.
¼ de vermouth francés.
¼ de vermouth italiano.
½ de ginebra Gordon.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

MILO

⅙ parte de amargo Pamelo.
⅓ de vermouth italiano.
½ de ginebra Plymouth.
Revuelto con hielo, colado y servido en su copa.

MILLIONAIRE No. 1

1 Parte de ginebra.
1 Parte de vermouth italiano.
3 Cucharaditas de granadina.
3 Cucharaditas de jugo de limón francés.
Hielo. Batirlo 20 veces, colarlo y servirlo.

MILLIONAIRE No. 2

2 Partes de ginebra seca.
1 Parte de Absinthe.
2 Chorritos de Anisette.
1 Clara de un huevo.
Hielo. Batirlo 25 veces, colarlo y servirlo.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller

MILLIONAIRE No. 3

$^{3}/_{4}$ de whisky Rye.
1 Clara de huevo.
Gotas de Curazao.
Gotas de Granadina.
Hielo, batido, colado y servido en copa de vino.

MIAMI SPECIAL

1 Parte de ginebra.
1 Parte de jugo de naranja.
1 Parte de vermouth francés.
3 Cucharaditas de jarabe de naranja.
2 Chorritos de Angostura Bitters.
Hielo. Batirlo 25 veces, colarlo y servirlo.

MONAHAN SPECIAL

2 Chorros de Amer Picón.
$^{2}/_{3}$ de wihsky.
$^{1}/_{3}$ de vermouth italiano.
Con hielo en la coctelera, batido, colado y servido en su copa.

MONTAUK

$^{1}/_{3}$ de vermouth italiano.
$^{1}/_{3}$ de vermouth francés.
$^{1}/_{3}$ de ginebra seca.
Dos chorros de amargo Peychaud.
En la coctelera, con hielo, batido, colado y servido en vaso **Old Fashioned.**

MONTE CARLO

1 Vasito de ginebra seca.
$^{1}/_{2}$ Vasito de crema de Menta.
$^{1}/_{2}$ Vasito de jugo de limón francés.
Hielo. Batirlo 30 veces, colarlo, servirlo en un vaso de 8 oz. y llenarlo con champaña.

MOUNTAIN

Un cubilete, lleno hasta $^{2}/_{3}$ de sidra.
Un huevo entero.
Pimienta y sal al gusto.

MRS. THOMPSON

$^{1}/_{3}$ de vermouth francés.
$^{2}/_{3}$ de ginebra Gordon.
Con hielo, revuelto y servido en su copa.

MY OWN

$^{1}/_{2}$ de vermouth francés.
$^{1}/_{2}$ de ginebra Plymouth.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

NEUDINE

1 chorro de amargo de naranja.
$^{1}/_{2}$ de vermouth italiano.
$^{1}/_{2}$ de vermouth francés.
En la cotelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

NEWPORT

$^{1}/_{5}$ de vermouth italiano.
$^{1}/_{5}$ de vermouth francés.
$^{3}/_{5}$ de ginebra Gordon.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa con una cáscara de naranja.

NORMANDIE

1 chorro de amargo de naranja.
$^{1}/_{2}$ vasito de whisky de manzana.
$^{1}/_{2}$ vasito de vermouth italiano.
En la cotelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

NUMBER THREE

Un chorro de amargo de naranja.
Un chorro de Anisette.
¼ de vermouth francés.
¾ de ginebra Nicholson.

Con hielo, batido, colado y servido con una cáscara de limón enrollada al tope.

NUTING No. 1

1 chorro de amargo de Naranja.
½ de vermouth francés.
½ de ginebra Plymouth.

En la coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

OLD-FASHION WHISKEY.

¼ cuadradillo de azúcar.
2 cucharadas de agua.
1 chorro de Angostura.
1 vasito de whiskey.
1 pedazo de cáscara de limón.
1 pedazo de hielo.

En vaso de old-fashioned servido con una cucharita.

OLD TOM

1 vasito de ginebra.
1 chorro de curazao o Absinthe.
3 chorros de jarabe de sorgo.
1 chorro de Angostura Bitters.

Hielo. Revolverlo bien y servirlo con una aceituna y una tira retorcida de cáscara de limón.

ORANGE BLOSSOM

1 Parte de ginebra.
1 Parte de jugo de naranja.

Hielo. Revuelto, colado y sírvase.

PALM BEACH SPECIAL

4 partes de ginebra.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de jugo de toronja.

Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

PALMETTO

1 chorro de amargo de Naranja.
½ de ron Santa Cruz. (St. Croix).
½ de vermouth italiano.

Con hielo, en la coctelera, batido, colado y servido en su copa.

PASSIPE

⅓ de vermouth francés.
⅔ de ginebra Casa Lords.
El jugo de una naranja.

En la coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

PELL

½ de vermouth italiano.
½ de ginebra Nicholson.

Con hielo, revuelto y servido con una aceituna.

PEPLO

Un Pousse Café, batido y colado, servido en su copa.

PINK LADY No. 1

1 Vasito de ginebra.
1 Cucharada de Granadina.
La clara de un huevo.

Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

CORTESIA DEL

Agua Mineral
FUENTE BLANCA

✦

TELEFONOS:
X0-1500 y X0-1555
Guanabacoa.

CORTESIA DE

Piña y Gaseosa

Lanio

✦

SABROSAS.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Pida:

PIÑA CARIBE

Quien la Toma
GOZA y VIVE

♦

GASEOSA CARIBE
Siempre la mejor.

♦

Refrescos Caribe, S. A.
ESTEVEZ Nos. 18 y 20
Teléfono M-6228
La Habana.

Tome

"IRONBEER"

FOSFATOS
FRUTAS
CEREALES
HIERRO

♦

LA BEBIDA NACIONAL

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

PINK LADY No. 2

1/3 de jugo de limón.
1/3 de ginebra.
1/3 de Apple-jack.
Gotas de granadina.

Hielo. Bien batido, colado y sírvase.

PINK ROSE

1 vasito de ginebra.
1 cucharadita de jugo de limón francés.
1 cucharadita de granadina.
2 cucharaditas de crema de leche dulce.
La clara de un huevo.

Hielo. Bátase 30' veces, cuélese y sírvase.

PRINCETON No. 1

1 parte de ginebra.
1 parte de vermouth francés.
El jugo de 1/2 limón criollo.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase, poniéndose en la copa, si la desean, una aceituna.

PRINCETON No. 2

2 partes de ginebra.
1 parte de vino de Oporto.
3 chorros de Orgeat Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una tira retorcida de cáscara de limón francés.

PRINCETON No. 3

1/3 vasito menta blanca frappé.

Gin coctel con agua Setz arriba.

POMEROY

1/3 de vermouth italiano.
1/3 de vermouth francés.
1/3 de ginebra Gordon.

Con hielo, revuelto, colado y servido con una cáscara de naranja.

PRUDENCE PRIM

2 partes de ginebra.
1 parte de Apricot Brandy.
1 parte de vermouth francés.
2 chorros de jugo de limón francés.
3 chorros de granadina.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa bordeada por dentro de azúcar.

QUEEN

1/3 de vermouth italiano.
1/3 de vermouth francés.
1/3 de ginebra seca.

Servido frappé con un fino pedazo de piña.

RALEIGH

Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
1 vasito de Ron Bacardí.
Un choro de granadina.

Batido.

REES

Báñese o rocíese el vaso de composición con Absinthe verde y echésele:
Un chorro de Angostura.
1/10 de vermouth italiano
9/10 de ginebra Tom.

Revuélvase con varilla de cristal y sírvase sin hielo.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

RIDING CLUB

Un chorro de Angostura.
½ vasito de ácido de fosfato.
1 vasito de Calisaya rojo.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

RORY O'MORE

Chorro de Angostura.
½ de whisky Irlandés.
½ de vermouth italiano.
En la coctelera, con hielo, batido, colado y servido en su copa.

ROSEMARY

½ de vermouth francés.
½ de whisky Bourbon.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

RUSSIAN

⅔ de brandy.
⅓ de jugo de naranja.
Un chorro de amargo de naranja.
Un chorro de Absinthe.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

SAM WARD

Un limón descarnado lleno de hielo en polvo.
Llénese con Chartreuse amarillo.

SAVANNAH

El jugo de media naranja.
Un trago de ginebra seca.
La clara de un huevo.
Con hielo, bátase, cuélese y sírvase en copa de vino con un chorro de Crema de Cacao.

SHAFTER

Un chorro de Amargo Naranja.
½ de ginebra Nicholson.
½ de vermouth italiano.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

SHAKE-UP-SILO

½ de vermouth francés.
½ de ginebra Plymouth.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

SEVENTH HEAVEN

3 partes de ginebra seca.
1 parte de Marrasquino.
4 cucharaditas de jugo de toronja.
Sazonarlo con hierba buena. Hielo. Revuélvase y sírvase.

SILVER KING

1 vasito de ginebra.
1 cucharadita de jarabe jugo de sorgo.
2 chorros de Orange Bitters.
La clara de un huevo.
El jugo de ½ limón francés.
Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

SIR JASPER

Un chorro de amargo de Naranja.
⅓ de vermouth italiano.
⅓ de vermouth francés.
⅓ de ginebra Tom.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa con una cáscara de limón enrollada en el tope.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

SLOE GIN

1 vasito de Sloe Gin.
2 chorros de vermouth francés.
1 chorro de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SOMERSET

¼ de vermouth francés.
¼ de vermouth italiano.
½ de ginebra Tom.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

SOUTHGATE

En medio vasito de agua, disuélvase un cuarto cuadrado de azúcar y echésele:
Un chorro de Amargo Boonekamp.
Un vasito de whiskey.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa con una cáscara de limón enrollada.

SOUTHERN SOUTHER

1 vasito de ginebra seca.
1 chorrito de Curazao.
3 chorritos de Orange Bitters.
Hielo. Batirlo 15 veces, colarlo y servirlo con una tira retorcida de cáscara de limón francés.

STEPHEN'S

⅓ de vino de Jerez.
⅓ de vermouth francés.
⅓ de Benedictine.
Con hielo, revuelto y servido en su copa.

STRAWBERRY No. 1

Un chorro de amargo de Naranja.
El jugo de 12 fresas o un vasito de sirope de fresas.
¾ de brandy.
Un chorro de Marrasquino.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa con una fresa.

SUBURBAN

1 chorro de amargo de Naranja.
1 chorro de Angostura.
⅕ de vino de Oporto.
⅕ de ron de Jamaica.
⅗ de whiskey.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

THANKSGIVING

½ de vermouth italiano.
½ de ginebra Tom.
Revuelto con hielo y servido con una cáscara de naranja.

THIRD DEGREE

⅛ de vermouth francés.
⅞ de ginebra Plymouth.
3 chorros de Absinthe.
Con hielo, revuelto y servido en su copa.

THOMPSON

⅓ de vermouth italiano.
⅔ de whiskey.
Revuelto, con hielo y servido con una lasca de naranja, otra de piña y una cáscara de limón.

THREE-TO-ONE

½ de jugo de limón.
⅓ de Apricot brandy.
⅔ de ginebra seca.
Revuelto, con hielo y servido en su copa.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

TIPPERARY

⅔ de ginebra Sloe.
⅓ de vermouth francés.
1 cucharadita de jugo de limón.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

THUNDERBOLT

1 parte de ginebra.
1 parte de brandy.
1 parte de whisky.
Hielo. Batirlo 30 veces, colarlo y servirlo.

TURF No. 1

1 parte de ginebra.
1 parte de vermouth francés.
3 chorritos de Absinthe.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una tira retorcida de cáscara de limón francés.

TURF No. 2

1 parte de ginebra.
1 parte de vermouth francés.
3 chorritos de vermouth francés.
2 chorritos de Absinthe.
3 chorritos de Marrasquino.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una aceituna.

TURF No. 3

Gotas de Angostura.
⅓ de vermouth francés.
⅔ de ginebra holandesa.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TUXEDO No. 1

1 parte de ginebra seca.
1 parte de vermouth francés.
2 chorritos de Absinthe.
Hielo. Bátase 20 veces, cuélese y sírvase con una cáscara de limón francés retorcida.

TUXEDO No. 2

Gotas de Marrasquino.
Gotas de Angostura.
Gotas de Ajenjo.
½ de ginebra seca.
½ de vermouth francés.
1 cucharada de Jerez.
Hielo, revuélvase, cuélese y sírvase.

TUXEDO SUPER

1 parte de ginebra seca.
1 parte de vermouth francés.
2 chorritos de Marrasquino.
2 chorritos de Orange Bitters.
1 chorrito de Absinthe.
Hielo. Revuélvase y sírvase con una cereza y cáscara de limón retorcida.

TYRONE

Un chorro de amargo de Naranja.
⅔ de ginebra Sloe.
⅓ de vermouth italiano.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

VANDERVERE

½ de ginebra Nicholson.
¼ de vermouth francés.
¼ de vermouth italiano.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa con una cáscara de limón enrollada en el tope.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

VERMOUTH (Francés)

Un chorro de amargo de Naranja.
Un vaso de vermouth francés.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su vasito.

VERMOUTH (Italiano)

Un chorro de amargo de Naranja.
Un vaso de vermouth italiano.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su vasito.

VICTORY

1 parte de ginebra seca.
1 parte de brandy.
2 partes de vermouth italiano.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

VIN MARIANI

Un chorro de amargo de Naranja.
⅓ de vermouth italiano.
⅔ de vino Mariani.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

VIVARY

Un choro de Amargo de Naranja.
½ de vermouth italiano.
½ de vermouth francés.
Un chorro de Absinthe.
Con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

WALL STREET

⅓ de vermouth italiano.
⅔ de ginebra Gordon.
Revuelto, con hielo y servido con una cáscara de naranja exprimida en el tope.

WALDORF GLOOM-LIFTER

El jugo de medio limón.
½ cucharadita de brandy.
1 vasito de whisky irlandés.
La clara de un huevo.
½ cucharadita de azúcar
Un chorro de sirope Raspberry.
Un chorro de Granadina.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

WEST INDIA

Un chorro de Angostura.
½ de ginebra Tom.
½ de vermouth francés.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

A WHITE CARGO

1 parte de ginebra.
1 parte de crema de vainilla.
Sacúdase 15 veces antes de servirse.

WHITE GRAPE-JUICE

Llénese un vaso de 12 onzas, hasta ⅔ con hielo y jugo de uvas.
Agréguesele el jugo de un limón y llénese con agua de seltzer.

THE WHITE HORSE

2 partes de ginebra.
1 parte de Cointreau.
1 parte de jugo de limón francés.
Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

WHITTAKER

Un chorro de amargo de Naranja.
⅓ de vermouth italiano.
⅓ de Calisaya rojo.
Batido, colado y servido en copa propia.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

WILD CHERRY

Un chorro de amargo de Naranja.
½ de ginebra Tom.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

WOXUM

½ vasito de Chartreuse amarillo.
½ vasito de whiskey de manzana.
½ vasito de vermouth italiano.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

1915

⅓ de Curazao.
⅓ de crema de leche.
⅓ de ginebra.
Con hielo, batido, colado y servido en su copa.

YALE No. 1

2 partes de ginebra.
1 parte de vermouth francés.
2 chorritos de Orange Bitters.
2 chorritos de Marrasquino.
2 chorritos de jarabe de sorgo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

YALE No. 2

Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Ajenjo.
Vasito de ginebra Old Tom.
Cáscara de limón.
Hielo. Batido, colado y sírvase.

YELLOW GOLD

2 partes de ginebra.
1 parte Grand Marnier.
2 partes de vermouth francés.
2 chorritos de Absinthe.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

YOKOHAMA

2 partes de ginebra seca.
1 parte de Vodka.
1 parte de Granadina.
2 partes de Orange Bitters.
Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

COCTELES A BASE DE OTRAS MEZCLAS

ADIRONDACK

Mitad jugo de naranja.
Mitad de ginebra Gordon.
Hielo, bátase y sírvase.

ALL RIGHT

⅕ de vermouth italiano.
⅘ de ginebra Nicholson.
Revuélvase y sírvase con un pedazo de cáscara de naranja.

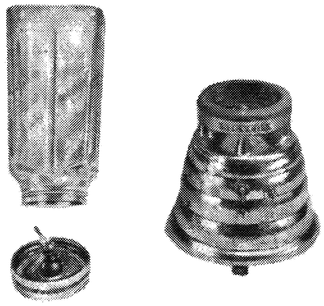
ALFONSO

⅓ de Crema de Cacao.
⅓ de ginebra seca.
⅓ de crema de leche.
Servido natural en cubilete.

AMARANTH

Un chorro de Angostura.
Onza y media de whisky.
Hielo, bátase y sírvase en vaso Delmónico con agua de sifón o mineral gaseada, con azúcar si lo desean.

BATIDORAS OSTER
Antes Stevens.



Distribuidor Exclusivo:

HENRY B. SEELING

Paseo de Martí Nº 20
Teléfono M-7631
La Habana.

TRES LEONES
EL COGNAC QUE SE IMPONE

DISTRIBUIDORES:
LAMELA Y ALVAREZ
Paula Nº 220
La Habana.

CORTESIA DE LA

SIDRA CIMA

♦

IMPORTADORES:

MARCELINO GONZALEZ y Cía.

La Habana

CORTESIA DE

PEREZ GALAN
Jugo de Tomate.

♦

LA CALIDAD INTERNACIONAL
A PRECIO NACIONAL

♦

Pedidos a:

PEREZ GALAN y Cía.
Teléfono M-3772 y A-4638
La Habana

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller

Llene su copa
TRES COPAS
JEREZ
COÑAC
SUS CARACTERISTICAS DE BUEN GUSTO Y REFINAMIENTO SON RECONOCIDAS EN TODO EL MUNDO.
Gonzalez Byass y C°
JEREZ DE LA FRONTERA
DE NUESTRA BODEGA

AMPERSAND

2 chorros de amargo de naranja.
⅓ de brandy.
⅓ de ginebra Tom.
⅓ de vermouth italiano.
Hielo, batido y servido en su copa, con dos chorros de Curazao en el tope (arriba).

AMMONIA

5 gotas de espíritu aromático de Ammonia.
Onza y media de agua.
Revuélvase con hielo y sírvase en copa de cotel.

AMSTERDAM

⅓ de vermouth italiano.
Un chorro de amargo de naranja.
⅔ de ginebra Nicholson.
Hielo, bátase y sírvase con cáscara de naranja en el tope.

ARCTIC

Un chorro de amargo de naranja.
½ de Calisaya rojo.
½ de Sloe Gin.
Hielo, revuélvase y sírvase en copa de cotel.

ASTOR

Un chorro de jugo de limón.
Un chorro de amargo de naranja.
Una onza de ginebra seca.
Una onza de Swedish Punch.
Hielo, revuélvase, cuélese y sírvase.

BEADLESTON No. 1

2 chorros de amargo de naranja.
½ vasito de vermouth francés.
½ vasito de whisky.
Hielo, revuélvase, cuélese y sírvase.

BLACK

⅔ de vermouth italiano.
⅓ de ginebra Tom.
En vaso de composición, con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

BLACK-THORN

1 parte de whisky escocés.
1 parte de vermouth francés.
3 chorritos de Angostura Bitters.
2 chorritos de Absinthe.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BRADFORD

2 chorros de amargo de naranja.
½ de vermouth italiano.
½ de ginebra Tom.
En vaso de composición, con hielo, revuelto, colado y servido en su copa.

BLOOD AND SAND

1 parte de whisky escocés.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de jugo de naranja.
1 parte de Cherry Brandy.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BLUE MOON

½ de ginebra.
½ de Parfait Amour.
Una clara de huevo.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

BLUES

4 partes de whisky.
1 parte de Curazao.
2 cucharaditas de Cusenier de Prunelle.
Hielo. Bátase de 40 a 45 veces, cuélese y sírvase.

BOBBY BURNS

1 parte de whisky escocés.
1 parte de vermouth italiano.
1 cucharadita de Benedictine.
Hielo. Revuélvase y sírvase con cáscara de limón retorcida.

BRAIN STORM

1 vasito de whisky irlandés.
2 chorritos de Benedictine.
2 chorros de vermouth francés.
Hielo cuadrado. Revuélvase y sírvase con cáscara de naranja retorcida.

BUYAN

Un vasito de Gordon Gin.
Una aceituna.
Agua gaseada.
Servido en vaso Delmónico.

CANADIAN CLUB

1 vasito de whisky escocés.
3 chorritos de jarabe de sorgo.
2 chorritos de Angostura Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CARIBE

½ de Bacardí Carta Oro.
½ de toronja.
Gotas de Marrasquino.

COWBOY

2 partes de wihsky escocés.
1 parte de Crema de leche dulce.
Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

CROW

2 partes de whisky escocés.
1 parte de jugo de limón francés.
2 chorros de Granadina.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

DOROTHY GISH No. 1

⅓ de jugo de piña.
⅔ de Ron Carta Blanca.
1 cucharada de Apricot Brandy.

DUBLIN

1 copa de whisky irlandés.
1 cucharadita de Chartreuse verde.
3 chorritos de menta verde.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una aceituna.

HAILSTONE

1 vasito de whiky.
1 cucharadita de azúcar molida.
La clara de un huevo.
Hielo. Bátase 35 veces. Cuélese y sírvase en vaso de 10 oz., llenándolo con Ginger-Ale.

HIGHLAND FLING

3 partes de whisky escocés.
1 parte de vermouth italiano.
2 chorros de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2008

IRISH No. 1

1 vasito de whisky irlandés.
2 chorros de Curazao.
2 chorros de Absinthe.
1 chorro de Marrasquino.
1 chorro de Angostura Bitters.

Hielo. Revuélvase y sírvase con una aceituna y cáscara de limón retorcida.

IRISH No. 2

⅓ jugo de limón.
⅔ de ginebra.
Cucharadita de azúcar.

Hielo. Batido, colado y servido con 3 hojas de hierba buena.

LADIES BEST

1 vasito de whisky irlandés.
3 chorros de Anisette.
2 chorros de Angostura.
2 chorros de Absinthe.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara de naranja retorcida.

LONDON FOG

1 vasito de whisky Rye.
3 chorros de Agua de Azahar.
3 cucharaditas de jarabe de almendra.
1 huevo.

Hielo. Bátase 30 veces. Cuélese y sírvase rociándolo por arriba con nuez moscada en polvo.

LOOP THE LOOP

1 parte de whisky Rye o irlandés.
1 parte de ginebra seca.
1 parte de ron Bacardí.

Hielo. Bátase 15 veces, cuélese y sírvase.

MANHATTAN DRY (Seco) No. 1

2 partes de whisky Rye o irlandés.
1 parte de vermouth italiano.
2 chroros de Angostura Bitters.

Hielo. Revolverlo, colarlo y servirlo en su copa con una aceituna y cáscara de limón retorcido.

MANHATTAN SECO No. 2

½ de vermouth francés.
½ de whisky Rye.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

MANHATTAN DULCE No. 1

2 partes de whisky Rye o irlandés.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de vermouth francés.
2 chorritos de jarabe de sorgo.

Hielo. Revuélvase y sírvase en su copa con una cereza y un cáscara de limón retorcida.

MANHATTAN DULCE No. 2

Gotas de Angostura.
⅓ de vermouth italiano.
⅔ de whisky Bourbon.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

MILK BRANDY

Lo mismo que el **whisky** milk.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

MILK WHISKY

1 vasito de whisky.
1 vaso de leche.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.

Hielo en pedazos. Revuélvase, cuélese y sírvase con un poco de nuez moscada en polvo por arriba.

MILK RUM

Lo mismo que el **whisky** y **brandy.**

MORNING GLORY

½ vasito de whisky.
½ vasito de brandy.
2 chorritos de jarabe de sorgo.
1 chorrito de Absinthe.
2 chorritos de Angostura Bitters.
2 chorritos de Curazao.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase en vaso de 8 oz., agregándole agua de soda o mineral y cáscara de limón retorcida.

MULE TAMER

2 partes de Rye whisky.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de vermouth francés.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cáscara de limón francés retorcida.

OLD FASHION No. 1

En un vaso antiguo échesele:
2 chorros de Angostura Bitters.
2 chorros de Curazao o Absinthe.
1 tajada de naranja.
1 terrón de azúcar pequeño.
1 tajada de cáscara de limón francés.

Muélase con una cucharita y agréguesele:
1 copa de whisky (ron o brandy).

OLD FASHION No. 2

Gotas de Angostura.
Gotas de Orange Bitters.
Medio terrón de azúcar disuelto en dos cucharadas de agua.

Todo servido en vaso grueso antiguo, con un trozo de hielo. Un vasito del licor que se desee y adornado con fruta y hierba buena.

OLE KING COLE

1 vasito de whisky Bourbon.
3 chorros de jarabe de sorgo.
1 chorro de Fernet Branca.
1 tajada de naranja pequeña.
1 tajada de piña, pequeña.
1 cuadradillo de hielo.

Revuélvase y sírvase en su copa.

OPPORTUNITY

En vaso antiguo:
1 parte de whisky Bourbon.
1 parte de Dubonnet.
3 chorros de Absinthe.
1 chorro de Curazao.

Agréguesele:
1 tajadita de limón francés.
1 tajadita de naranja.

Muélase con la cuchara del Bar. Agréguesele un chorro de Angostura y sírvase en el mismo vaso.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ORACLE

2 partes de Rye whisky.
1 parte de Curazao.
1 parte de vermouth italiano.

Hielo. El jugo de un limón criollo. Revuélvase, cuélese y sírvase en su copa.

ROCK AND RYE No. 1

1 vasito de whisky Rye.
1 jugo de un limón francés.
1 Pedazo de azúcar candie.

En el jugo del limón, se revuelve hasta disolverle, el pedazo de azúcar, en un vaso de los llamados de vermouth. Después se le echa el whisky en el mismo vaso y se sirve.

ROCK AND RYE No. 2

1 vasito de ron.
½ vasito almíbar.
½ vasito de whisky Rye.

Hielo. Revuélvase y sírvase.

RYE (PLAIN)

1 vasito de Rye whisky.
3 chorros de jarabe de sorgo.
1 chorro de Angostura Bitters.

Hielo. Revuélvase y sírvase con una aceituna.

SHARPSHOOTER

1 vasito de whisky irlandés.
1 vasito de Absinthe.
1 chorro de Angostura Bitters.
1 terrón de azúcar.

Muélase el azúcar hasta que se disuelva y sírvase en su copa con una cáscara de limón francés retorcida.

T. N. T.

1 parte de whisky Rye.
1 parte de Absinthe.

Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

WHISKY No. 1

1 vasito de whisky Rye o irlandés.
1 chorro de Angostura Bitters.
4 chorros de jarabe de sorgo.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cereza.

WHISKY No. 2

Gotas de Angostura.
Terrón de azúcar.
Un vasito de whisky Bourbon.
Cáscara de limón.

Hielo. Batido, colado y sírvase.

WHISKY CRUSTA

1 vasito de whisky.
2 chorros de Angostura Bitters.
1 chorro de jugo de limón francés.
2 cucharadas de jugo de 5 frutas.
2 chorros de Marrasquino.

Coger una copa de vino; untarla por el borde interior con una cáscara de limón con su jugo; bordearla de azúcar y servir revuelto el cotel, adornado con fruta en la misma copa.

WHISKY FIX No. 1

1 vasito de whisky.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
El jugo de un limón francés.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

WHISKY FIX No. 2

Lo mismo que el anterior, sustituyendo el jugo de limón, por el jugo de piña y agregándole un chorrito de jugo de limón.

WILD WEST

1 parte de whisky Rye o irlandés.
1 parte de Punsch de Suecia.
1 parte de vermouth francés.
1 chorrito de jugo de limón.
1 chorrito de Angostura Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

WARD EIGHT

1 vasito de Rye whisky.
3 cucharaditas de Granadina.
1 cucharadita de azúcar en polvo.

Jugo de un limón francés.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase en un vaso de 8 oz.

COCTELES A BASE DE COÑAC O BRANDY

AFTER DINNER

1 parte de Apricot.
1 parte de Curazao.
3 chorros de jugo de limón francés.

Agréguesele dos cuadradillos de hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BETWEEN THE SHEETS No. 1

1 parte de brandy.
1 parte de ginebra.
1 parte de Curazao.
2 chorros de jugo de limón francés.

Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

BETWEEN THE SHEETS No. 2

1 parte de brandy
1 parte de ron.
1 parte de Cointreau.
2 chorros de jugo de limón francés.

Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase.

BOSTON SPECIAL

2 partes de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de vermouth francés.
3 chorros de Curazao.
2 chorros de Absinthe.

Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

BRANDY ALEXANDER

1 parte de brandy.
1 parte de crema fresca de leche.
1 parte de Crema de Cacao.
3 cuadradillos de hielo.

Bátase 40 veces, cuélese y sírvase.

BRANDY BLAZER

1 vasito de brandy.
1 terrón de azúcar.

Agréguesele una cáscara retorcida de limón y otra igual de naranja. Revuélvase hasta disolver el azúcar. Préndase fuego y que arda hasta que se apague, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

TRES ASES

Bar y Restaurant

(Aire Acondicionado)

✦

LUGAR EN QUE SE REUNEN LAS PERSONAS DE DISTINCION Y DE GUSTO PARA PASAR SUS MEJORES Y MAS PLACENTEROS OCIOS. VER PARA CREER.

✦

Prado Nº 356 Telf. M-4578

La Habana

"TANO" GOMEZ

Anistatia Miller, 2009

¡YA LLEGÓ!

*F*amosa desde 1693, la Cerveza CABEZA DE PERRO, estuvo ausente del mercado Cubano, porque su producción fué destinada por las Autoridades Inglesas, a abastecer las necesidades de las Fuerzas Británicas, haciéndose obligatorio su empleo en los Hospitales Militares por sus notables propiedades como restauradora de las energías vitales, en la convalescencia, en la Neurastenia, Insomnio, etc.

El público inteligente que aprecia lo que es una excelente cerveza, puede saborear, nuevamente, la magnífica CABEZA DE PERRO y exclamar:

NO ME CANSO DE DECIR:

¡¡ESTO SI ES CERVEZA!!

LICORES Y LUNCH

GRAN SURTIDO EN JAMONES, CHORIZOS, LOMO, SOBREASADA. ESPECIALIDAD EN BOCADITOS Y PONCHES PARA TODA CLASE DE FIESTAS

●

Magadan, Lana y Cía.

SAN RAFAEL 66 (antiguo 4)

Telf. M-4186 La Habana.

BRANDY No. 1

1 vasito de brandy.
3 chorros de Curazao.

Agrégueseles un cuadradillo de hielo. Revuélvase y sírvase.

BRANDY No. 2

Gotas de Orange Bitters.
Vasito de coñac bueno.
Gotas de almíbar.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BRANDY CRUSTA

Una copa de vino. Untarla por los bordes interiores con un trozo de limón por la parte de su jugo. Bordearla después con azúcar en polvo. Y aparte, prepárese:

3 partes de brandy.
1 parte de Curazao.
3 chorros de Marrasquino.
3 chorros de jugo de limón francés.
1 chorro de Angostura Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase en la copa de vino bordeada con azúcar y una tajada de naranja.

BRANDY VERMOUTH

3 partes de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
2 chorros de Angostura Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BULLS-EYE

3 partes de brandy.
1 parte de Curazao.
1 parte de leche fresca.
1 huevo fresco.

Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase con un poco de nuez moscada en polvo por arriba.

CHERRY BLOSSOM

3 partes de Cherry brandy.
2 partes de brandy.
4 chorros de jugo de limón francés.
3 chorros de Granadina.
4 chorros de Curazao.

Hielo. Bátase 45 veces, cuélese y sírvase.

CLASSIC

3 partes de brandy.
1 parte de Curazao.
1 parte de Marrasquino.
1 parte de jugo de limón francés.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase en su copa bordeada con azúcar en polvo y con cáscara de limón retorcida.

CUBAN BRANDY

2 partes de brandy.
1 parte de Apricot brandy.
El jugo de un limón francés.
El jugo de un limón criollo.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

DAZER

1 parte de Apricot Brandy.
1 parte de ginebra seca.
1 parte de whisky escocés.
1 parte de jugo de limón francés.
1 parte de jugo de naranja.
1 Chorro de Jarabe de sorgo.
La clara de un huevo.

Hielo. Bátase 40 veces, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2005

EAST INDIA

1 vasito de brandy.
3 chorros de Angostura Bitters.
1 cucharadita de Curazao.
2 chorritos de Marrasquino.
1 cucharadita de jarabe de piña.

Hielo. Revuélvase y sírvase en su copa con una aceituna y una cáscara retorcida de limón.

FEDORA No. 1

2 partes de brandy.
1 parte de ron.
1 parte de Bourbon.
2 partes de Curazao.
3 cucharaditas de azúcar en polvo.
1 tajada de limón.

Hielo. Revuélvase y sírvase.

FEDORA No. 2

2 partes de brandy.
2 partes de Rye whisky.
1 parte de ron.
1 parte de Curazao.

Hielo. Revuélvase y sírvase.

HARVARD BRANDY

1 parte de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
2 chorros de jarabe de sorgo.
2 chorros de Angostura.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

HONEYMOON

1 parte de Apple brandy.
1 parte de Benedictine.
3 chorros de Curazao.

Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

HIS MAJESTY'S BEST

2 partes de brandy.
2 partes de ginebra.
1 parte de jarabe de goma.
1 parte de Curazao.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de vermouth francés.

Hielo. Bátase 40 veces, cuélese y sírvase.

MERRY WIDOW No. 1

1 parte de Cherry Brandy.
1 parte de Marrasquino.
3 chorros de Curazao.

Revuélvase y sírvase.
Agréguesele cerezas.

MERRY WIDOW No. 2

Gotas de Marrasquino.
$\frac{1}{3}$ de vermouth francés.
$\frac{2}{3}$ de vermouth italiano.

Hielo. Bien batido, colado y servido.

METROPOLITAN GRAND No. 1

1 parte de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
2 chorros de Angostura Bitters.
2 chorros de sirope simple.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

METROPOLITAN GRAND No. 2

2 partes de brandy.
1 parte de vermouth francés.
1 chorro de Angostura.
2 chorros de Orange Bitters.

Hielo. Bátase 20 veces, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

MORNING No. 1

1 parte de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
Un poco de crema de chocolate.
2 chorros de Marrasquino.
3 chorros de Angostura Bitters.
2 chorros de Absinthe.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cereza y cáscara retorcida de limón. El vermouth italiano puede sustituirse por francés.

MORNING No. 2

Gotas de Ajenjo.
Gotas de Angostura.
½ de coñac.
½ de vermouth.

Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

QUEEN MARY

1 parte de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
2 chorros de Curazao.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una mora.

REELER

1 parte de brandy.
1 parte de Anisette.
1 parte de Curazao.
1 yema de huevo.

Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase.

SARATOGA No. 1

1 vasito de brandy.
3 chorros de Angostura Bitters.
2 chorros de Marrasquino.
2 chorros de jarabe de piña.

Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase en un vaso de 10 oz. Agréguesele una cáscara retorcida de limón, una fresa y llénese el vaso de agua carbonatada, o champaña.

SARATOGA No. 2

1 parte de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
1 parte de whisky escocés.
2 chorros de Angostura Bitters.

Hielo. Bátase 20 veces, cuélese y sírvase con una cáscara de limón francés retorcida.

SHOCKER

1 parte de brandy.
3 partes de Jerez.
1 parte de vermouth francés.
1 parte de Cointreau.
3 cucharaditas de jugo de limón franés.
1 pedacito de canela en rama.

Hielo. Revuélvase, cuéless y sírvase.

SIDECAR

2 partes de brandy.
1 parte de jugo de limón francés.
1 parte de Cointreau.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SIDECAR SPECIAL

1 parte de brandy.
1 parte de Curazao.
1 parte de Cointreau.
2 chorros de Marrasquino.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

STATESMAN'S TREAT

1 parte de brandy.
1 parte de Cointreau.
1 parte de Kummel.
1 parte de ron.
1 parte de Marrasquino.
1 parte de jugo de limón criollo.
2 chorritos de Kirschwaser.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

STEPPER

1 parte de brandy.
1 parte de Crema de Menta.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TRAVELAIRE

2 partes de brandy.
1 parte de vermouth italiano.
Un chorro de jugo de cebolla.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

STINGER No. 1

3 partes de brandy.
1 parte de Crema de Menta verde.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

STINGER No. 2

½ coñac.
½ de Menta blanca.
Cáscara de limón.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TOP OF THE MORNING

2 partes de brandy.
1 parte de Apple brandy.
1 parte de vermouth italiano.
1 chorro de jugo de limón francés.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

VALEDICTORIAN'S ASSISTANT

2 partes de Apricot brandy.
1 parte de jugo de naranja.
3 chorros de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase. Si se desea agreguésele un poco de champaña.

THE VANDERVILT SPECIAL

1 parte de Cherry brandy.
3 partes de brandy.
2 chorros de jarabe de sorgo.
3 chorros de Angostura Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

COCTELES DE RON Y OTRAS MEZCLAS

BACARDí No. 1

1 cucharadita de azúcar.
1 vasito de Ron Bacardí.
Jugo de ½ limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

BACARDí No. 2

4 partes de ron Bacardí.
1 parte de Granadina.
1 parte de jugo de limón.
Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase.

BOUNCER

1 parte de ron cubano.
1 parte de vermouth francés.
1 parte de ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DAIQUIRÍ

1 vasito de ron cubano.
2 cucharaditas de azúcar.
El jugo de medio limón criollo.

Hielo. Bátase 25 veces, cuélese y sírvase. Si lo desea el consumidor puede agregársele 3 chorros de granadina.

FAIR AND WARMER

2 partes de ron cubano.
1 parte de vermouth italiano.
3 chorros de Curazao.

Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

FOGGY NIGTH

1 vasito de ron cubano.
3 chorros de Granadina.
1 clara de huevo.
El jugo de medio limón

Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase.

GOLDEN RUMMER

1 vasito de ron cubano.
2 chorros de Curazao.
1 cucharadita de azúcar en polvo.
2 chorritos de Absinthe.
La yema de un huevo.

Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase.

HAVANA

1 parte de ron cubano.
1 parte de jugo de piña.
2 chorros de Marrasquino.
1 cucharadita de Granadina.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

MARIE ANTOINETTE

1 parte de ron cubano.
1 parte de Swedish Punch.
3 chorros de granadina.
2 chorros de Absinthe.
El jugo de medio limón.

Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase.

MADAGASCAR BACARDÍ

1 vasito de ron Bacardí
El jugo de una naranja.
El jugo de un limón.

Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase espolvoreado por arriba con nuez moscada.

MAIN STREET SPECIAL

1 parte de ron cubano.
1 parte de granadina.
1 parte de jarabe de piña.
1 parte de jugo de limón criollo.

Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

PLANTATION DELIGHT

1 parte de ron cubano.
1 parte de jugo de naranja.
2 chorros de jugo de limón francés.

Hielo. Bátase 15 veces, cuélese y sírvase.

QUARTERMASTER'S

2 partes de ron cubano.
1 parte de Jerez.
2 cucharaditas de jugo limón.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitized by Jared McBrown & Anistatia Miller 2009

TAILSPIN

2 partes de ron cubano.
2 partes de Swedish Punch.
1 parte de jugo de limón.
1 parte de jugo de naranja.
Hielo. Bátase 40 veces, cuélese y sírvase.

COTELES DE VINOS Y VERMOUTHS

BRAZILIAN

1 parte de vermouth francés.
1 parte de Sherry (Jerez).
2 chorros de Absinthe.
1 Chorro de Angostura Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

DIAMOND FLYER

2 partes de vino de Oporto.
1 parte de brandy.
1 cucharadita de jarabe de sorgo.
2 chorros de Curazao.
La yema de un huevo.
Hielo. Bátase 35 veces, cuélese y sírvase con nuez moscada en polvo por arriba.

EARLY RISER

1 parte de vermouth francés.
1 parte de vino de Oporto.
3 chorros de jugo de limón francés.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

EVENING SHADES

1 parte de Chartreuse amarillo.
3 partes de vino de Oporto.
La yema de un huevo.
2 cucharaditas de polvo de chocolate.
Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

SHERRY AND EGG No. 1

En una copa de vino póngase:
1 huevo entero (sin romper la yema).
Llene la copa con Sherry (Jerez), y sírvase.

SHERRY No. 1

1 vasito de Jerez (Sherry).
2 chorros de vermouth francés.
4 chorros de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SHERRY No. 2

1 vasito de Jerez seco.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SHERRY SANGAREE

1 vasito (copa) de Jerez.
2 cucharaditas de azúcar.
Hielo. Espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

VERMOUTH Y CURAZAO SODA

2 partes de vermouth italiano.
1 parte de Curazao.
Hielo. Revuélvase y sírvase en un vaso de 8 oz., con agua mineral o soda.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

En el
MANUAL
del
PERFECTO
CANTINERO
SANTA CRUZ
es símbolo de calidad suprema!
Tener siempre a mano los exquisitos Rones SANTA CRUZ - *Carta Blanca y Carta Oro* - llena las aspiraciones de todo cantinero que cuida de ofrecer a los verdaderos "conocedores" estos dos productos famosos por sus cualidades y su delicioso "bouquet" característico...
¡INCOMPARABLES...
solos, en high-balls o en cocteles!
DESTILERIA SANTA CRUZ
Habana
Mestre & Co.
Ron
SANTA CRUZ
CUBANO
HABANA
Ron
SANTA CRUZ
CUBANO
HABANA
Carta Blanca - Carta Oro
1241

CORTESIA DE

J. GALLARRETA y Cía., S. A.

◆

Proveedores de las mejores
marcas de Víveres Finos.

◆

VINOS Y LICORES

◆

La Habana - Cuba.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

VERMOUTH CASSIS

2 partes de vermouth italiano.
1 parte de crema de Cassis.
1 cuadradillo de hielo.
Revuélvase y sírvase en vaso de 8 oz., con agua mineral o soda a gusto del consumidor.

VERMOUTH

1 vasito de vermouth francés o italiano.
3 chorros de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase, agregándole uno o dos chorros de Angostura Bitters, si se desea.

VERMOUTH SHERRY

1 parte de vermouth italiano.
1 parte de Sherry.
2 chorros de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cáscara de naranja retorcida.

WAYFARER'S

1 vasito de vermouth francés.
5 chorros de granadina.
3 cuadradillos de hielo.
Revuélvase y sírvase con agua de soda o mineral en vaso de 8 oz.

WHITE BEAR

1 parte de vermouth francés.
2 partes de Grand Marnier.
1 parte de ginebra seca.
1 chorro de Angostura Bitters.
3 chorros de vermouth italiano.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

APPLEJACK No. 1

4 partes de Applejack.
1 parte de jugo de limón francés.
1 parte de granadina.
Hielo. Bátase 20 veces, cuélese y sírvase.

APPLEJACK No. 2

Gotas de Orange Bitters.
Un vasito de Apple brandy.
Exprímase cáscara de limón en el vaso de composición. Frappé. Aceituna.

BLACK SATIN

En un vaso alto échese:
½ bt. de Champaña.
½ bt. Guinness Stout.
No se revuelva.

CHAMPAÑA No. 1

En un vaso alto échese:
1 cuadradillo de azúcar.
Angostura Bitters hasta que sature el azúcar.
1 tajada de naranja.
1 corteza de limón retorcida.
Llene el vaso con Champaña.

CHAMPAÑA No. 2

1 terrón de azúcar.
Gotas de Angostura.
½ botella de Champaña.
Cáscara de naranja retorcida.

EGG NOGG

2 vasitos de onza y media de brandy.
1 vasito de ron cubano.
1 cucharadita de azúcar en polvo.
1 vaso de leche fresca.
1 huevo.
2 cuadradillos de hielo.
Bátase 40 veces, cuélese y sírvase espolvoreado con nuez moscada, en vaso grande.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2010

GOLDEN SLIPPER No. 1

En copa de Jerez échese:

1 parte de Chartreuse amarillo.

1 yema de huevo.

1 parte de Goldwasser.

Por ese orden, échense en la copa suavemente, de manera que no se mezclen, esos ingredientes y sírvase.

GOLDEN SLIPPER No. 2

En copa de Jerez, póngase:

¼ de Chartreuse amarillo.

Un huevo fresco.

Llénese la copa con Eau de Vie de Dantzig.

HOT RUM

En vaso alto échese:

1 vasito de ron cubano.

1 terrón de azúcar.

El jugo de un limón.

Agréguesele agua caliente hasta casi llenar el vaso.

ITALIAN MARCONI

1 parte de vermouth italiano.

2 partes de absinthe.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

JACK FROST

4 partes de Applejack.

1 parte de vermouth italiano.

2 partes de ginebra.

1 parte de vermouth francés.

2 partes de jugo de limón.

2 partes de jugo de naranja.

Hielo. Bátase 40 veces, cuélese y sírvase.

JAPANESE No. 1

1 vasito de Kirchwasser.

3 chorros de Angostura Bitters.

2 chorros de Marrasquino.

2 chorros de jarabe de almendras.

Hielo. Revuélvase y sírvase con una aceituna.

JAPANESE No. 2

Gotas de Curazao.

½ de vermouth italiano.

⅓ de whisky Rye.

⅙ de Granadina.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

ABSINTHE ESTILO FRANCÉS No. 1

1 vasito de onza y media Ajenjo, échese en un vaso alto.

En otro vaso alto llénese de hielo y agua y váyase echando despacio el agua, en el vaso del Absinthe, hasta que se ponga de color lechoso y sírvase.

ABSINTHE ESTILO FRANCÉS No. 2

En una copa de Ajenjo échese:

¼ vasito de Anisette.

¾ vasito de Ajenjo.

Póngase encima de la copa el colador de cristal con hielo fino y échesele agua hasta la cantidad que se desee.

ABSINTHE AL ESTILO SUIZO

1 vasito de onza y media de Ajenjo, échese en un vaso alto y agréguesele el agua que se desee.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

ABSINTHE ESTILO AMERICANO

En vaso de coctelera échese:
1 vasito de 1½ onza de Ajenjo.
6 chorritos de jarabe de sorgo.
2 vasitos de agua.
Hielo. Bátase hasta que la coctelera por fuera se cubra con una capa de hielo y sírvase.

ABSINTHE ESTILO ITALIANO

1 vasito de 1½ onza de Ajenjo.
4 cucharaditas de Anisette.
3 chorros de Marrasquino.
Póngase todo en un vaso grande con hielo bien picado. Llénesele después con agua. Revuélvase y sírvase.

ANISETTE

¾ parte de Anisette.
1 parte de whisky Bourbon.
1 parte de vermouth italiano.

CREMA DE MENTA FRIA

Llénese la copa de coctel con hielo bien picado o llamado frappé y llénese de menta y sírvase.) (A esta clase de servicio en Cuba, se le llama frappé, pero el frappé, es así):

CREMA DE MENTA FRAPPE

Llenar la copa con hielo bien picado y después echarle la Menta hasta que se llene. Pasar esa preparación para la coctelera y llenar ésta de hielo. Batirlo bien, hasta que se revista de hielo por fuera la cotelera y servirlo.

CREMA DE CASSIS

1 parte Crema de Cassis.
1 parte vermouth italiano.
1 parte Amer Picón.
Hielo, revuélvase y sírvase.

KLONDYKE

1 parte de Applejack.
1 parte de vermouth francés.
3 chorros de angostura Bitters.
Hielo. Batirlo 15 veces, colarlo y servirlo.

COCTEL BENEDICTINE

½ de Benedictine.
½ de brandy.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

MAIDEN'S DREAM

3 partes de Benedictine.
1 parte de crema de leche fresca.
(Esa crema de leche, póngase arriba del Benedictine y sírvase).

COCTEL RUSO

Un vaso de ponche y, con un cuarto de limón, partido de arriba a abajo, enganchado o clavado en un tenedor de fruta, frótese bien todo el interior del mismo vaso, hasta que esté bien humedecido. Después, llénese de azúcar. Hecha esta operación, vacíase el azúcar del vaso, dejando en éste el azúcar adherido al limón, con una capa de la misma, como si estuviese nevado el vaso. Seguidamente échase en él una copa de buen brandy, media copa de Kummel. Finalmente llénase el vaso con champaña bien frío.

Digitised by Jared Brown & Anistatia Miller 200

ORGEAT COCTEL

½ copa de ginebra seca.
½ copa de Orgeat.
1 cucharada de jugo de naranja.
Trozos de hielo. Bien batido, colado y servido.

POUSSE CAFE No. 1

1 parte de jarabe de Frambuesa.
1 parte de Marrasquino.
1 parte de Vainilla.
1 parte de Curazao.
1 parte de Chartreuse amarillo.
1 parte de brandy o cognac.
Para servirlo empléese una copa de pousse café, échese en ella por el orden que está descripto muy suavemente a fin de que no se mezcle.

POUSSE CAFE No. 2

1/6 de granadina.
1/6 de Marrasquino.
1/6 de crema de Menta verde.
1/6 de Curazao rojo.
1/6 de Chartreuse amarillo.
1/6 de cognac.
Móntese y sírvase en la misma copa que el anterior.

POUSSE L'AMOUR No. 1

1 parte de Marrasquino.
1 yema de huevo fría.
1 parte de Vainilla.
1 parte de cognac o brandy.
Móntese en copa de Jerez, sin mezclarse y sírvase.

POUSSE L'AMOUR No 2

⅓ de Marrasquino.
1 yema de huevo.
⅓ de Benedictine.
⅓ de cognac.
Servido como el anterior.

ROBERTSON SPECIAL

1 parte de Applejack.
1 parte de Jarabe de Maple o Arce.
2 partes de jugo de limón criollo.
1 parte de ginebra.
Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

CHERRY BRANDY

½ de Cherry brandy.
½ de vermouth francés.
Gotas de Marrasquino.
Hielo, revuélvase cuélese y sírvase.

PIÑA COTEL

½ parte de ron Negrita Jamaica.
½ parte de jugo de piña.
Hielo. Batido 20 veces y sírvase en copa de cotel.

MEZCLAS MUY USUALES EN FRANCIA

TROPICAL

1 chorro de Angostura Bitters.
1 chorro de Orange Bitters.
⅓ de crema de Cacao.
⅓ de Marrasquino.
⅓ de vermouth francés.
Hielo. Revuélvase y sírvase en copa de cotel.

ANÍS DEL OSO

1 vasito de Anís del Oso.
1 vasito de Granadina.
Sírvase en un vaso de refresco, échesele hielo y llénese de agua mineral o de soda y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2005

BYRRH-CASSIS

1 vasito de Byrrh.
½ vasito de Cassis.
Sírvase en un vaso de refresco, con hielo y llénese con agua mineral o gaseosa.

QUEEN ELIZABETH

¼ copa de Benedictine.
½ copa vermouth francés.
¼ copa jugo limón.
Hielo. Bátase 30 veces, cuélese y sírvase.

CHAMPAÑA DES PAUVRES

1 vasito de coñac o brandy.
½ vaso de jarabe de limón.
Hielo. Bien revuelto y servido en su copa.

FRENCH VERMOUTH Y CURAZAO

1 vasito de vermouth francés.
½ vasito de Curazao.
Sírvase en un vaso de refresco con hielo, soda o gaseosa.

DUBONNET

1 vasito de Dubonnet.
½ vasito de jarabe de limón.
Servido en un vaso grande con hielo y soda o gaseosa.

KIRSCH AND CASSIS

1 vasito de Cassis.
½ vasito de Kirsch.
Servido en un vaso grande con hielo y soda o gaseosa.

PRINCE GEORGE

⅓ de Grand Marnier.
⅔ de Bacardí.
El jugo de medio limón.
Bátase 25 veces, cuélese y sírvase, con una cáscara de limón retorcida. (Este cotel fué creado para la celebración de la boda del príncipe de ese nombre, en Londres).

VIRGIN No. 1

⅓ Forbidden Fruit.
⅓ Crema de Menta.
⅓ Ginebra seca.
Hielo. Bátase 35 veces, y servido en copa de coctel.

VALENCIA

⅔ de cognac de Albaricoque o Apricot brandy.
⅓ de jugo de naranja.
2 chorros de Orange Bitters.
Hielo. Batido 30 veces, cuélese y sírvase en su copa.

WARDAY'S

1 cucharadita de Chartreuse amarillo.
⅓ de Applejack.
⅓ de vermouth italiano.
⅓ de ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TRIPLICE

⅓ Benedictine.
⅓ vermouth francés.
⅓ ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

WEDDING BELLS

⅙ de Cherry brandy.
⅙ de jugo de naranja.
⅓ de ginebra.
⅓ de Dubonnet.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

WHITE LADY

⅔ de Cointreau.
⅙ de Crema de Menta.
⅙ de cognac.
Revuélvase con hielo, cuélese y sírvase.

XANTHIA

⅓ de Cherry brandy.
⅓ de Chartreuse amarillo.
⅓ de Granadina.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BOSOM CARESSER

(Acariciador de Pecho)

⅙ de Curazao.
⅙ de cognac.
⅓ de vino de Madeira.
1 cucharada de Granadina.
1 yema de huevo.
Hielo. Batido 35 veces, cuélese y sírvase en su copa.

BATISTE

⅔ de ron Bacardí.
⅓ de Grand Marnier.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

MEZCLAS POPULARIZADAS EN INGLATERRA

SHANDYGAFF

En vaso grande:
½ cerveza alemana.
½ Ginger-Ale.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

DOG HEAD

En vaso alto:
½ vasito de ginebra.
¼ cerveza Cabeza de Perro, bien fría.
Revuélvase y sírvase.

BLACK VELVET

3 partes de cerveza negra, fría natural.
1 parte de Champaña.
Servido en vaso alto.
(Esta composición ha sido inventada por el famoso Cecil Rhodes).

HARLEY STREET

1 cucharadita de azúcar.
4 partes de cerveza negra, fría.
3 chorros de Orange Bitters.
2 chorros de Angostura Bitters.
Revuélvase y sírvase.

COLME SPRING

3 partes de cerveza negra.
3 chorros de Angostura Bitters.
1 parte de Birrh.
(Este cotel es preparación especial del Bar Antílope, de Londres).
Revuelto y servido en vaso de vermouth.

MAD COCTEL

3 partes de vino de Jerez.
1 parte de miel de abejas.
1 parte de Angostura Bitters.
Bien batido con hielo y cuélese y sírvase, en copa de coctel.

PIMMS No. 1

1 parte de brandy.
2 partes de vino del Rhin.
1 chorro de Menta.
2 chorros de jugo de limón.
Revuélvase con hielo y sírvase con dos tajaditas de pepino.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DOMECQ
VINOS Y COÑAC
PARA CALIDAD... DOMECQ
CASA FUNDADA EN 1730
PUBLICIDAD VILLARES

Un brindis
DELICIOSO
PEDRO I
El legítimo coñac español de exquisito paladar, siempre está presente en el bar... en el club... en las fiestas... y en la mente de todo buen catador, porque Pedro I, solo o en highball, es un brindis delicioso.
PS 6-43
Distribuidores Exclusivos:
PAZOS, SANCHEZ Y CIA.
OFICIOS 108
HABANA

ABSINTHE COCTEL

¾ Ajenjo verde.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Angostura Bitters.
Gotas de Anisette.
Bien batido con hielo y colado. Servido en copa de coctel.

ABSINTHE FRAPPE

¾ vasito de Ajenjo.
¼ vasito de Anisette.
Hielo picado. Bien batido, colado y servido en vaso delmónico. Llénese con agua mineral.

ADONIS

⅓ Jerez.
⅔ vermouth italiano.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

ALMENDARES

1 copita de ron.
1 poco jugo de piña.
Gotas de Granadina.
Gotas de Curazao blanco.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

ANDERSON

¼ vermouth italiano.
¾ ginebra seca.
Hielo. Revuélvase bien y sírvase con una cáscara de naranja.

ANTILLES

⅓ vermouth francés.
⅓ vermouth italiano.
⅓ coñac.
Gotas de agua de azahar.
Con hielo fino, bátase y cuélese y sírvase.

ARDSLEY

½ Calisaya.
½ Sloe gin.
Hielo. Bátase y sírvase.

ARMOUR

½ vermouth italiano.
½ Jerez seco.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

ASTORIA

⅔ Ginebra Tom.
⅓ whisky escocés.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

A PIE

⅛ Apricot brandy.
⅜ vermouth Chambery.
4/8 ron.
El jugo de medio limón.
Hielo. Bátase y sírvase.

AUTO

⅓ vermouth francés.
⅓ ginebra Tom.
⅓ whisky escocés.
Hielo. Bátase y sírvase.

AVIATION

¾ Applejack.
½ vasito de jugo de limón.
Gotas de Ajenjo.
Cucharadita de Granadina.
Hielo. Bátase y sírvase.

BALLANTINE

⅓ vermouth francés.
⅔ ginebra seca.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Bátase y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

BAMBOO

1/3 vermouth italiano.
2/3 Jerez seco.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BARACCAS

3/4 vermouth italiano.
1/4 Fernet Branca.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

BARRY

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Gotas de Crema de Menta.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

BEADLESTONE No. 2

1/2 whisky escocés.
1/2 vermouth italiano.
Hielo. Revuélvase y sírvase.

BEALS

1/2 whisky escocés.
1/4 vermouth francés.
1/4 vermouth italiano.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de whisky.

BEAUTY

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth francés.
1/4 vermouth italiano.
La clara de un huevo.
Gotas de Ajenjo.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en su copa.

BEAUTY SPOT

1/4 vermouth italiano.
1/4 vermouth francés.
1/2 ginebra.
Gotas jugo de naranja.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con gotas de granadina.

BIRD

2/3 Curazao.
1/3 coñac.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

BISHOP

1 vasito ron Jamaica.
1 cucharadita almíbar.
1 cucharadita vino clarete.
Gotas jugo limón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BISHOP POTTER

Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Calisaya.
1/4 vermouth francés.
1/4 vermouth italiano.
1/2 ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BLACK HAWK

1/2 whisky Rye.
1/2 Sloe gin.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BLACKSTONE

1/4 vermouth italiano.
1/4 vermouth francés.
1/2 ginebra seca.
Cáscara de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

BLACKSTONE No. 1

1/4 vermouth italiano.
3/4 ginebra Tom.
Hielo. Bátase y retuércesele cáscara de limón después de servirlo en su copa.

BLACKSTONE No. 2
(Blasckstone Special)

1/2 vermouth francés.
2/3 ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara de naranja.

BLACKSTONE No. 3

1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

BLACKTHORNE

1/3 vermouth italiano.
2/3 Sloe gin.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

BOBBIE BURNS

1/2 whisky escocés.
1/2 vermouth italiano.
1 cucharadita Marrasquino
1 cucharadita jugo naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BOLES

1/4 vermouth italiano.
1/4 vermouth francés.
1/2 ginebra seca.
Hielo. Revuélvase y sírvase en vaso grueso antiguo.

BOOBY

1 vasito de ginebra.
1/8 granadina.
1/2 vasito jugo limón.
Hielo menudo. Bátase, cuélese y sírvase.

BRANT

1/4 Menta blanca.
3/4 coñac.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

BRIDAL

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Marrasquino.
Hielo. Revuélvase y sírvase con cáscara naranja.

BRIGHTON

1/2 vermouth italiano.
1/4 ginebra seca.
1/4 ginebra Tom.
Gotas Orange Bitters.
Hielo. Bien revuelto, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

BROOKLYN

1/2 vermouth francés.
1/2 whisky Rye.
Gotas de Amer Picón.
Gotas Marrasquino.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

BRONX No. 3 (Dulce)

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth francés.
1/4 vermouth italiano.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase con una tajada de naranja.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

BRONX TERRACE

½ ginebra seca.
½ vermouth francés.
Jugo de medio limón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BROWN

⅔ whisky Rye.
⅓ ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BRUT

½ ginebra seca.
½ Calisaya.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BRUT (Estilo francés)

⅓ Amer Picón.
⅔ vermouth francés.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BUSH

½ vermouth italiano.
½ ginebra seca.
1 cucharadita Applejack.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BOWMAN

½ cucharadita azúcar.
⅓ jugo naranja.
⅔ ron.
Píquese menudita una hoja de hierba buena.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

BYRRH

¼ vermouth italiano.
¼ whisky Rye.
½ Byrrh.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CABALLITO

En el vaso de composición échese y macháquese:
1 pedazo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
Hojas de hierba buena.
½ vasito de ron.
½ vasito de vermouth italiano.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CABINET

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Cáscara de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CAFE AU KIRSCH

1 copita de Kirsch.
1 copita coñac.
1 clara de huevo.
Copita café frío.
Hielo frappé. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino tinto.

CAFE DE PAREE

1 vasito de ginebra seca.
1 clara de huevo.
1 cucharadita crema leche.
1 cucharadita Anisette.
Frappé. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

CALISAYA

1 vasito de Calisaya.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

CALUMET CLUB

½ whisky Bourbon.
½ vermouth italiano.
Gotas Angostura.
2 gotas ácido fosfático.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CAMEO KIRBY

½ ginebra seca.
½ vermouth francés.
2 cucharaditas granadina.
5 gotas jugo limón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CASINO

½ ron.
½ jugo limón.
Gotas Anisette.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

CAT

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CATTLIN

¼ ginebra seca.
¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
¼ Ojén.
1 clara de huevo.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase en copa de vino tinto.

CHAMPAGNE

1 terrón de azúcar.
Gotas de Angostura.
½ botella Champagne.
Cáscara de naranja retorcida.

CHANTECLER

La misma fórmula del Bronx con gotas de granadina. Batido.

CHAPARRA

En vaso de composición, échese:
1 cáscara de limón.
½ vermouth italiano.
½ ron.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CHAUNCEY

¼ coñac.
¼ ginebra seca.
¼ vermouth italiano.
¼ whisky Bourbon.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CHIC

½ vasito vermouth italiano.
1 cucharada jugo toronja.
1 cucharadita Marrasquino.
Hielo. Bien batido, colado y sírvase con una almendra.

COLONIAL

En vaso grueso antiguo:
1 vasito de vermouth italiano.
Gotas Amer Picón.
Gotas de Curazao.
Gotas de Angostura.
Cascarita de limón.
Adornado con hierba buena.
Revuélvase y sírvase.

CHOCOLATE

⅓ Marrasquino.
⅓ Chartreuse.
⅓ Blackbery.
1 yema de huevo.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

CHRISP

½ ginebra seca.
½ vermouth italiano.
Gotas de Orange Bitters.
Lasca de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CIDER

½ botella de sidra.
Cáscara de limón.
Gotas de Angostura.
Trozo de hielo.
Servido en vaso alto.

CINCINATTI

En vaso de refresco:
½ vaso de cerveza.
Hielo. Llénese con gaseosa y Ginger-Ale.

CLARE

½ vermouth italiano.
½ Sloe gin.
Gotas de coñac.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

CLOVE

½ vermouth italiano.
½ Sloe gin.
1 cucharadita coñac.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CLOVER LEAF

1 clara de huevo.
1 vasito ginebra seca.
Jugo de un limón.
1 cucharadita de granadina.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase con hierba buena.

CLIFTON

½ whisky Rye.
½ vermouth francés.
Gotas Angostura.
Gotas Curazao rojo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

COFFEE

½ cucharadita azúcar.
1 huevo fresco.
½ vasito vino Oporto.
½ vasito coñac.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

COLUMBUS

⅔ vermouth francés.
½ Angostura.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase.

COLONIAL O MILLER
(Para dos personas)

½ vasito Marrasquino.
1 vasito ginebra Tom.
1 vasito jugo toronja.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase en vaso de vino.

CONSOLIDATED

¾ ginebra seca.
¼ vermouth italiano.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CONEY

⅓ vermouth francés.
⅔ ginebra seca.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

El Mejor
Champagne del Mundo
SECO
DULCE
BRUT
1934
Para esa ocasión especialísima... en que el
brindis implica exquisitez y refinamiento,
sólo el *mejor champagne del mundo* merece
burbujear en las finas copas.
Brinde con CHAMPAGNE
Veuve Clicquot Ponsardin
REIMS
FRANCE
DISTRIBUIDORES: MANZARBEITIA Y CIA. - INDUSTRIA NO. 412 - HABANA

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

CONGRESS

1 copita de coñac.
1 vasito de Crema de Rosas.
3 gotas de agua de azahar.
1 clara de huevo.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

COOPERSTOWN

¼ vermouth italiano.
¼ vermouth francés.
½ ginebra seca.
1 cucharadita jugo naranja.

Bátase con hielo, cuélese y sírvase.

CORNELL

⅓ vermouth francés.
⅔ ginebra seca.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CREOLE

⅓ Ajenjo.
⅔ vermouth francés.

Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

CRISTIE

½ ginebra seca.
½ vermouth francés.
Gotas Orange Bitters.
Cáscara de limón.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

CRESCENT

⅓ Amer Picón.
⅓ vermouth italiano.
⅓ whisky Bourbon.

Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase.

CUBAN

⅓ ginebra.
⅓ coñac.
⅓ Apricot brandy.
Jugo de un limón.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

CUBAN MANHATTAN

½ ron Carta Oro.
½ vermouth italiano.

Revuélvase con hielo, cuélese y sírvase con una guinda.

DAIQUIRI FRAPPE

1 vasito de ron.
1 cucharada de azúcar.
1 cucharadita Marrasquino.
Jugo de medio limón.

Hielo y póngase frappé en cotelera eléctrica. Cuélese y sírvase.

DELMONICO

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Cáscara de naranja.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

DIANA

½ vasito vermouth italiano.
½ vasito de ron.
Gotas de Amer Picón.
Jugo de medio limón.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

DIMENTION

¼ Menta blanca.
¼ coñac.
½ Crema de Cacao.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

DOCTOR No. 2

1 toma de Caloric Punch.
Jugo de un limón.

Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

DOROTHY GISH No. 2

½ vasito de Apricot brandy.
½ vasito de ron.
2 cucharaditas de jugo de naranja.
2 cucharaditas de jugo de piña.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

DOUGLAS FAIRBANKS

1 cucharadita de jugo de limón.
⅓ Apricot brandy.
⅔ de ginebra seca.
1 clara de huevo.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

DORR

⅔ de ginebra seca.
½ vermouth italiano.
Gotas de vermouth francés.
Cáscara de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

DOWN

⅓ vermouth italiano.
⅔ de ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo.. Revuélvase, cuélese y sírvase.

DREAM No. 1

¾ ginebra seca.
1 cucharadita de azúcar.
1 clara de huevo.
Jugo de un limón.
Gotas de Benedictine.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

DUKE

½ vermouth francés.
⅔ de ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

DUCHESS

⅓ vermouth italiano.
⅓ vermouth francés.
⅓ Ajenjo.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

DUPLEX O ALBERN

½ vermouth italiano.
½ vermouth francés.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

DUTCH CHARLIE'S

⅓ whisky Rye.
⅓ Dubonnet.
⅓ vermouth italiano.
2 gotas Angostura.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

EL MUNDO No. 2

1 copita whisky Rye.
1 cucharadita de granadina.
Jugo de medio limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

EMERALD

½ vermouth italiano.
½ whisky irlandés.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

EMERSON

⅓ vermouth italiano.
⅔ ginebra Old Tom.
Jugo de medio limón.
3 Gotas de Marrasquino.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

EVANS

1 vasito de whisky Rye.
Gotas de Apricot.
Gotas de Curazao.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

EWING

1 vasito de whisky Rye.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

EXPRESS

½ vermouth italiano.
½ whisky escocés.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

FAIRBANKS

10 gotas de Apricot brandy.
1 vasito de whisky Rye.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase y sírvase en vaso grueso antiguo.

FANCY BRANDY
FANCY GIN
FANCY WHISKY COCTEL

Gotas de almíbar.
Gotas de Curazao.
Gotas de Angostura.
1 vasito de coñac, ginebra o whisky, según se desee y determinan los títulos del coctel.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con cáscara de naranja.

FARMER'S

½ ginebra seca.
¼ vermouth italiano.
¼ vermouth francés.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

FLAMENCO

Jugo de ½ toronja.
½ parte de vino de Jerez.
½ coñac.
1 cucharadita de azúcar.
¼ de agua mineral.
Sírvase en un vaso de Tom Collins y adórnese con frutas.

FLORIDA SPECIAL

½ Jugo de naranja.
½ ron Carta Oro.
Chorro de Curazao rojo.
Gotas de Marrasquino.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

FLUSHING

⅓ vermouth italiano.
⅔ coñac.
Gotas de almíbar.
Gotas de Angostura.
Cáscara de limón.
Revuélvase, cuélese y sírvase en vaso grueso antiguo.

FORESTIER

⅓ ginebra seca.
⅓ crema de Cacao.
⅓ crema de leche.
1 cucharadita de Cointreau.
Hielo. Batido, cuélese y sírvase.

FOUR DOLLARS

½ ginebra seca.
½ vermouth francés.
½ vermouth italiano.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

FOUR DOLLARS CUBAN

⅓ ron Carta blanca.
⅓ vermouth francés.
⅓ vermouth italiano.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

FOURTH REGIMENT

½ whisky.
½ vermouth italiano.
Gotas de Angostura.
Gotas de Orange Bitters.
Cáscarita de limón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

FOX SHOT

⅕ Angostura.
⅕ coñac.
⅕ vermouth italiano.
⅖ ginebra seca.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

FRANK HILL

½ Cherry brandy.
½ coñac.
Cáscara de limón retorcida.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

FOURTH DEGREE o FEATHER

⅓ vermouth francés.
⅓ vermouth italiano.
⅓ Ajenjo blanco.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

FRENCH CANADIAN

½ vermouth francés.
½ whisky Canadian.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

FUTURITY

½ vermouth italiano.
½ Sloe gin.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

GIBSON

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cebollita.

GLORIA SWANSON

½ jugo de piña.
½ ginebra seca.
1 cucharadita de granadina.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

GOLF

⅓ vermouth francés.
⅔ de ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

GOOD FELLOW

½ vermouth italiano.
½ whisky Bourbon.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

GOOD TIMES

⅓ vermouth francés.
⅔ ginebra Tom .
Cáscara de limón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

GRAHAM

¼ vermouth francés.
¾ vermouth italiano.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

GRAPE FRUIT BLOSSOM

½ ginebra seca.
½ jugo de toronja.
Gotas de Marrasquino.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2003

GRIT

½ vermouth italiano.

½ whisky irlandés.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

GRETA GARBO

Igual que el **Daiquirí**, peron con gotas de Ajenjo.

GUGGENHEIM

1 vasito de vermouth francés.

Gotas de Fernet Branca.

Gotas de Orange Bitters.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

HAL STEVENS

⅔ vermouth italiano.

⅓ ginebra seca.

Jugo de medio limón.

Gotas de Marrasquino.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

HALL

⅓ vermouth italiano.

⅓ vermouth francés.

⅓ ginebra seca.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

HARRY M. STEVENS

¼ jugo de naranja.

¼ Apricot brandy.

¼ ron.

¼ vermouth francés.

Gotas de Granadina.

Gotas de Curazao.

Hielo. Revuélvase, cuélese y retuérzase cáscara naranja servido en la copa.

HART

⅓ ginebra seca.

⅓ Dubonnet.

⅓ vermouth italiano.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

HARVARD

⅔ Jerez seco.

⅓ vermouth italiano.

Gotas de Orange Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

HARVESTER

½ jugo de naranja.

½ ginebra.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

HAVANA YACHT CLUB

⅓ vermouth italiano.

⅓ vermouth francés.

⅓ ginebra seca.

Jugo ¼ naranja.

Cucharadita granadina.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

HEARST

½ ginebra seca.

½ vermouth italiano.

Gotas de Angostura.

Gotas de Orange Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

HIGHLAND

½ vermouth italiano.

½ whisky escocés.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

HIGHSTEPPER

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

HILLARD

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

HOLSTEIN

1/2 coñac.
1/2 Blackberry brandy.
Gotas de Amer Picón.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

HOMESTEAD

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Cáscara de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

HONEY

1/5 miel de abejas.
4/5 ginebra seca.
Jugo de un limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

HOWARD No. 2

Prepárese como el **Gin Cotel,** echándole una gota de Angostura al servirlo en su copa.

HUDSON

1/4 vermouth italiano.
3/4 ginebra.
1 lasca de naranja.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

HUNTER

2/3 whisky Rye.
1/3 Cherry brandy.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

IDEAL

1/3 vermouth italiano.
1/3 vermouth francés.
1/3 ginebra seca.
1 cucharadita de jugo de toronja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con una almendra.

IMPROVED MARTINI

Prepararlo igual que el **Martini Coctel,** pero agregándole gotas de Marrasquino y batiéndolo.

IRVING

1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth francés.
1 lasca de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

ISABELLE

En copa de coctel con un pedacito de hielo:
1/2 granadina.
1/2 Crema Cassis.
Sírvase.

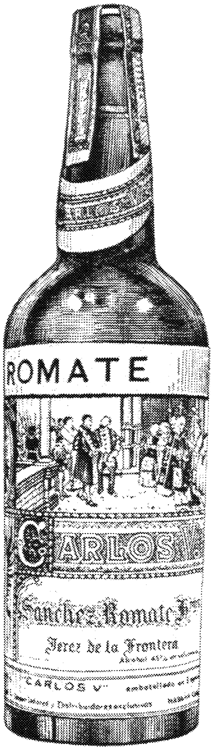
ISLA DE PINOS

1/3 de toronja.
2/3 de ron Carta Blanca.
5 gotas de laguer.

ITALIAN

1/2 vermouth italiano.
1/4 granadina.
1/4 Fernet Branca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Donated by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009



SANCHEZ ROMATE.

VIEJISIMOS COGNACS

CALOS V
EL CESAR
TRES TORRES
MANZANILLA

◆

Agentes Exclusivos:
Antonio Puig
Lonja del
Comercio 229
La Habana

Cía. ORIENTAL DE LICORES
de Nicolás Cela

◆

Fabricantes del
RON TAINO

◆

Palatino Nº 202 La Habana.

Cía. COMERCIAL JAUREGUIZAR S. A.

◆

AGUARDIENTE DE UVA
LA RIVEIRANA

VINOS RICJA IBARRA.
de
MARTINEZ LA CUESTA
y Hnos. Ltda.

◆

VINOS DE RIOJA-HARO

◆

ESPAÑA

Destiladora
GANCEDO

◆

RON GANCEDO

◆

Vinos y Licores
Los mejores.

◆

LA HABANA

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

DIEU ET MON DROIT
BY APPOINTMENT
SUPPLIERS OF "CANADIAN CLUB" WHISKY
TO H. M. THE KING

"Canadian Club"
Whisky

SOLD
THE
WORLD
OVER

Distilled and Bottled by
Hiram Walker & Sons
Limited
Walkerville, Ontario, Canada
ESTABLISHED
1858

M Brown & Anistatia Miller, 2009

JACK ROSE

1 vasito de Applejack.
Jugo de medio limón.
Poquito granadina.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

JACK ZELLER

½ ginebra Old Tom.
½ Dubonnet.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

JAIMANITAS

1 vasito de ron.
1 clara de huevo.
Jugo de medio limón.
Gotas de Triple Sec.
Cucharadita de granadina.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

JENKS

Prepárese igual que el **Dry Martini**, agregándole unas gotas de Benedictine.

JERSEY

1 vasito de Applejack.
Gotas de Angostura.
Gotas de almíbar.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

JIM LEE

½ ginebra seca.
¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

JOCKEY CLUB

Igual que el **Gin Coctel.**

JOHN

⅓ vermouth italiano.
⅓ vermouth francés.
⅓ ginebra.
1 clara de huevo.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

JOSEFINA VÁZQUEZ

⅓ Sherry brandy.
⅔ brandy.
1 huevo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

JUDGE

⅞ whisky Rye.
⅛ Apricot brandy.
Hielo. Batido, cuélese y sírvase.

JUNKINS

¼ vermouth italiano.
¾ ginebra seca o whisky Rye.
Trozo de hielo.
Cáscara de limón.
Revuélvase, cuélese y sírvase.

KENTUCKY COLONEL

¼ Benedictine.
¾ whisky Bourbon.
Cáscara de limón.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

LEAP FROG

1 toma de Apricot brandy.
Jugo de un limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

LEONORA

½ ginebra seca.
¼ granadina.
¼ jugo de naranja.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Revised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

LEWIS

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

LINCOLN

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Gotas de granadina.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

LARGO

½ vermouth italiano.
½ whisky Rye.
½ cucharadita de azúcar.
Gotas de Amer Picón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

LIBERAL

⅓ vermouth italiano.
⅔ whisky Rye.
Gotas de Amer Picón.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

LOBO DE MAR

½ ron.
½ Jerez seco.
Gotas de Curazao.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

LOFTUS

Preparase lo mismo que el **Duchess** Coctel.

LONE TREE

⅓ vermouth italiano.
⅔ ginebra Tom.
Hielo. Bien batido, cuélesírvase.

LOVE

Prepárese lo mismo que el **Martini** pero con clara de huevo, y bien batido.

LUSITANIA

⅔ vermouth francés.
⅓ coñac.
Gotas de Ajenjo.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

MALLORY

⅓ coñac.
⅓ Apricot brandy.
⅓ Crema de Menta blanca.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

MANHATTAN JR.

Prepárase lo mismo que el **Martini dulce,** bien batido y servido con cáscara de naranja.

MARAGATO SPECIAL

¼ jugo de naranja.
¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
¼ ron.
Jugo de medio limón.
Gotas de Marrasquino.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

MARCONI

⅓ vermouth italiano.
⅔ Applejack.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

MARQUERAY

1 vasito ginebra seca.
1 clara de huevo.
Jugo de medio limón.
Gotas de Ajenjo.
Gotas de granadina.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

MARQUETTE

⅓ vermouth italiano.
⅔ ginebra seca.
Gotas de Crema Noyaux.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

MARY PICKFORD

½ jugo de piña.
½ ron.
1 cucharadita de granadina.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

MAUSER

½ vermouth italiano.
½ ginebra seca.
1 cucharadita de Apple brandy.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

McCUTCHEON

½ ginebra seca.
¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
Gotas de Angostura.
Gotas de Anisette.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

McHENRY

Prepárase lo mismo que el **Martini**, agregándole una cucharadita de Apricot brandy y batiéndolo.

McLANE

Lo mismo que el **Perfect** Coctel.

MENDEZ VIGO

1 vasito de coñac.
1 cucharadita de azúcar.
Jugo de medio limón.
Hielo frappé, revuélvase, cuélese y sírvase.

MENENDEZ

Jugo de ½ naranja.
Una cucharadita de jugo de piña.
½ toma ron.
½ vermouth francés.
Hielo. Batido y colado, sírvase.

METROPOLITAN

½ vermouth francés.
½ coñac.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

METROPOLITAN (Estilo del Sur)

⅓ vermouth italiano.
⅔ coñac.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase y cuélese.

MIAMI

½ jugo de piña.
½ ginebra seca.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

1930

½ cucharadita de azúcar.
½ vermouth italiano.
½ Sloe gin.
Cáscara de limón.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

MILLER

Prepárase igual que el **Colonial.**

MONTANA

¼ vermouth francés.
½ coñac.
Gotas de Angostura.
Gotas de Vino de Oporto.
Gotas de Anisette.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

NANA

1 vasito de coñac.
1 clara de huevo.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

NARRAGANSETT

⅔ whisky Rye.
⅓ vermouth italiano.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una aceituna.

NETHERLAND

⅓ Curazao.
⅔ coñac.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

NEWMAN

½ Ginebra seca.
½ Vermouth francés.
Gotas de Amer Picón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

NORTH POLE

⅓ Marrasquino.
⅓ Ginebra seca.
1 clara de huevo.
Jugo de medio limón.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase en vaso alto, con leche batida hasta llenarlo.

NUTTING No. 2

⅓ vermouth francés.
⅔ ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

OJEN

1 vasito de Ojén.
Gotas de Angostura Bitters.
Bátase con hielo fino y sírvase en copa de coctel.

OLIVETTE

½ ginebra seca.
½ vermouth francés.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Ajenjo.
Gotas de almíbar.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase con cáscara de naranja.

OPAL

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

OPERA

½ Dubonnet.
½ ginebra seca.
2 cucharaditas de crema de mandarina.
Cáscara de naranja retorcida dentro.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

OYSTER BAY

½ Curazao blanco.
½ ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

PALMER

½ vermouth italiano.
½ ron.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PAN AMERICAN AIRWAYS

¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
¼ coñac.
¼ ron.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

PAN AMERICAN

1 vasito whisky Rye.
Gotas de limón.
Gotas de Almíbar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PARADISE

⅓ ginebra.
⅔ Apricot brandy.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PARSON

Se prepara como el **Coctel Rossington,** pero batido.

PEBLO

Prepárase como el Pousse Café, pero batido y colado.

PEACOCK

1 vasito de coñac.
Gotas de Amer Picón.
Gotas de ajenjo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PERFECT o McLANE

⅓ ginebra seca.
⅓ vermouth italiano.
⅓ vermouth francés.
Cáscara de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PEARL

⅓ ginebra seca.
⅓ crema de menta verde.
⅓ leche fresca.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

PELAYO

Jugo de un limón.
1 cucharadita azúcar.
Clara de un huevo.
½ de vermouth italiano.
½ de ron.
Hielo, bátase, cuélese y sírvase.

PERRY

1 vasito de ron.
1 cucharadita de jugo de piña.
1 cucharadita de jugo de naranja.
Gotas de granadina.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PHEASANT

½ coñac.
½ ginebra seca.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

PHILADELPHIA

Prepárase como el **Martini,** pero con gotas de Curazao.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

PICK ME UP

1/3 Dubonnet.
1/3 coñac.
1/3 ojén.
1 clara de huevo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

PICON

1/4 vermouth italiano.
3/4 Amer Picón.
Cáscara de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PINE TREE

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra.
Hierbabuena.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PING PONG

1/2 Sloe gin.
1/2 crema Ivette.
Gotas de jugo de limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

PLAYA

1/3 crema de cacao.
1/3 coñac español.
1/3 leche fresca.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PLAZA

1/4 vermouth itailano.
3/4 ginebra seca.
1 lasca de piña.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

POET'S DREAM

1/3 vermouth francés.
2/3 Ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Benedictine.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

POGOLOTTI

1/3 vermouth italiano.
1/3 ginebra seca.
1/3 Dubonnet.
Gotas de Curazao rojo.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

POLO

1/3 ginebra Tom.
1/3 jugo de toronja.
1/3 jugo de naranja.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

POLO FARM

1/3 vermouth francés.
2/3 ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase, pasando antes por la copa, rebozándola, coñac.

PORTER o PAT

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth francés.
Gotas de vermouth italiano.
Gotas de Curazao.
Cáscara de limón.
Ramito de hierbabuena.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

PRAIRIE

1 vasito de ginebra Tom.
1 huevo, sal y pimienta.
Y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

RON
CASTILLO

SUAVE Y SABROSO

Fabricado en SANTIAGO DE CUBA

por Rovira & Cía., S. en C.

Digitised by Jared Brown & Anistatia Miller, 2009

EL PROCEDIMIENTO CON QUE SE ELABORA LA

Malta Doble

CRIOLLA

◆

Permite:

1. Dar el Producto más Barato del Mercado.

◆

2. Dar el Producto de Mejor Calidad del Mercado.

◆

3. Y el más Rico en Vitaminas.

CORTESIA DEL

Ron MATUSALEM

de

ALVAREZ CAMPS y Cía., S. en C.

Santiago de Cuba

◆

Distribuidores:

J. GALLARRETA y Cía.

La Habana, Matanzas, y Pinar del Río.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

PRESIDENTE

½ vermouth Chambery.
½ ron.
Cucharadita de granadina.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cereza y cáscara de naranja.

PRINCE

⅓ Crema de Menta.
⅓ ginebra seca.
⅓ vermouth italiano.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PRINCE HENRY

½ vermouth italiano.
½ ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

RACQUET CLUB

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Cáscara de naranja.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

REINA

½ de ginebra.
½ de vermouth francés.
Jugo de ½ naranja.
Cucharadita de azúcar.

REIS

1 vasito de ginebra Tom.
Gotas de Ajenjo.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

REMERO SPECIAL

En vaso de composición, échese:
½ de ron.
½ de vermouth italiano.
Gotas de Curazao.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una ruedita de limón.

RENE MORALES

1 cucharadita de granadina.
⅓ ginebra seca.
⅓ vermouth francés.
⅓ vermouth italiano.
1 huevo fresco.
Hielo. Batido, cuélese y sírvase.

RICHMOND

⅔ vermouth francés.
⅓ vermouth italiano.
Gotas de Curazao.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

ROB ROY

½ vermouth italiano.
½ whisky escocés.
Gotas de Angostura.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

ROBERT BURNS

Gotas de Ajenjo.
¼ vermouth italiano.
¾ whisky Rye o escocés.
Bien batido con hielo, cuélese y sírvase.

ROBIN

1 vasito de whisky escocés.
Gotas de Calisaya.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ROSSINGTON

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra Tom.
Cáscara de naranja.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

ROSE

1/2 vasito de vermouth francés.
1/2 vasito de ginebra seca.
Gotas de Kirsch.
Gotas de Cherry brandy.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una guinda.

ROOSEVELT SPECIAL

1/3 jugo de piña.
2/3 ron.
Gotas de granadina.
Gotas de Bombón Crema.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

ROYAL SMILE

1/4 apple-jack.
1/4 vermouth francés.
1/4 jugo de limón.
1/4 granadina.
1 clara de huevo.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

RUBY

3/4 partes de ginebra seca.
1 cucharadita de applejack.
Gotas de granadina.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

RUBY ROYAL

1/2 Sloe gin.
1/2 vermouth francés.
Gotas de granadina.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cereza.

SABBATH

1/2 cognac francés.
1/2 vino de Oporto.
1/2 vasito de café.
1 huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase en vaso de vino.

SALOME

1/4 vermouth italiano.
1/4 vermouth francés.
1/2 ginebra seca.
Hielo frappé.
3 hojas de apio.
Revuélvase, cuélese y sírvase.

SANTA MARTA

Macháquese con una cucharada de azúcar, en el vaso de composición, medio limón, y agréguesele:
1 toma de ron.
Gotas de Kirsch.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SANDY McKAY

1/2 vasito de vermouth italiano.
1/2 vasito de jugo de naranja.
1 vasito de ginebra seca.
1 clara de huevo.
1 cucharadita de granadina.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase en copa de vino.

SANS SOUCCI SPECIAL

Jugo de piña.
1 toma de ron.
Granadina.
Clara de huevo.
Servido en copa de agua.

SARATOGA No. 3

1 vasito de coñac.
Gotas de jugo de piña.
Gotas de Marrasquino.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SECANTE

Jugo de 1/2 naranja.
1/2 de ginebra.
1/2 de vermouth francés.
1 cucharadita de azúcar.
Gotas de Amer Picón.

SEVERIO COCTEL

1/2 ron.
1/2 vermouth italiano.
Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SCHEUER

1/2 Dubonnet.
1/2 vermouth italiano.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SHERMAN

1/3 vermouth italiano.
2/3 whisky Rye.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SIDE CAR

1/3 Triple Sec.
1/3 coñac.
1/3 jugo de limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

SILVER

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de marrasquino.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SLOME

1/3 whisky Bourbon.
1/3 coñac francés.
1/3 Dubonnet.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SLOPPY JOE'S SPECIAL

1/4 vino Oporto.
1/2 coñac.
1/4 jugo de piña.
Gotas de granadina.
Gotas de Curazao.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SMITH

1/2 coñac.
1/2 apricot.
1 cucharadita de crema de menta.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SOCIETY

1/3 ginebra.
2/3 vermouth francés.
Gotas de granadina.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SODA

En vaso grande con un trozo de hielo:
1 cucharadita de azúcar.
Gotas de Angostura.
La cáscara de todo un limón.
1 botella de gaseosa de limón.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

SOUL KISS No. 3

⅓ whisky Rye.
⅓ Dubonnet.
⅓ vermouth francés.
1 cucharadita de jugo de naranja.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

SOUTH AFRICA

½ vino de Jerez.
½ ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Gotas de jugo de limón.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SOUTH SIDE

½ ron.
½ ginebra seca.
Hierbabuena machacada en vaso de composición.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

SPAULDING

⅓ Dubonnet.
⅔ ginebra seca.
Cucharadita de whisky escocés.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

SPHINX

⅔ ginebra seca.
⅙ vermouth italiano.
⅙ vermouth francés.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con lasca fina de limón.

ST. FRANCIS

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
1 pimola.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

STINGER FRAPPE

En copa de cotel llena de hielo frappé:
½ crema menta blanca.
½ coñac.
Sírvase.

ST. JOHN

Prepárase como el **Martini**, pero con ginebra Tom.

ST. PETER

1 vasito de ginebra seca.
Gotas de jugo de limón.
Gotas de almíbar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

STAR

½ applejack.
½ vermouth italiano.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cáscara de limón.

STAR (sistema antiguo)

⅔ applejack.
⅓ vermouth italiano.
Cucharadita de azúcar.
Gotas de Orange Bitters.
Lasca de naranja.
Hierbabuena.
Revuélvase con hielo, cuélese y sírvase.

STORY

½ Boonekamp Bitters.
½ coñac francés.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

STRAWBERRY No. 2

1 vasito de coñac.
¼ jarabe de fresas.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Marrasquino.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

SUNSHINE

⅓ vermouth francés.
⅔ ginebra Old Tom .
1 clara de huevo.
Jugo de medio limón.
Cucharadita de granadina.

Hielo frappé. Bátase, cuélese y sírvase en copa de vino.

SWAN

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Gotas de limón.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TANGO

⅓ vermouth italiano.
⅔ ginebra seca.
½ cucharadita de apricot brandy.

Hielo. Batido, cuélese y sírvase.

TAXI

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
2 cucharaditas de Ajenjo.
2 cucharaditas de jugo de limón.

Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TIP TOP

1 vasito de vermouth francés.
Gotas de Benedictine.
Gotas de Angostura.
Gotas de Orange Bitters.

Hielo, bátase, cuélese y sírvase.

TREASURY

⅓ vermouth italiano.
⅔ ginebra seca.
Lasca de naranja.

Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TRILBY

⅔ ginebra Tom.
⅙ vermouth francés.
⅙ crema Ivette.
Gotas de Orange Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con cereza.

TROWBRIDGE

⅓ ginebra seca.
⅔ vermouth francés.
Gotas de Orange Bitters.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con cáscara de naranja.

TULANE

½ vermouth italiano.
½ ginebra seca.
1 cucharadita de jarabe de fresa.

Hielo fino. Bátase, cuélese y sírvase.

TUSSETTO

⅓ Jerez seco.
⅔ ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

TWO SPOT

½ coñac francés.
½ Curazao rojo.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase después de retorcer sobre la copa una cáscara de naranja.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

U. C.

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

UNION LEAGUE

⅓ vino de Oporto.
⅔ Ginebra Old Tom.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

URRUELA

1 vasito de ginebra seca.
½ clara de un huevo.
Gotas de Marrasquino.
1 cucharada de jugo de toronja.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

VAN WYCK

½ ginebra Sloe.
½ ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

VAN ZANDT

½ vermouth francés.
½ ginebra seca.
Gotas de apricot brandy.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

VERMOUTH A LA AMERICANA

1 vasito de vermouth italiano.
Gotas de almíbar.
Gotas de jugo de limón.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con guinda.

VERMOUTH BATIDO

1 vasito de vermouth.
Gotas de Angostura.
Gotas de Curazao.
Gotas de Amer Picón.
Cucharadita de Azúcar.
Cáscara de limón.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

VIENNA

½ vermouth francés.
½ vermouth italiano.
Gotas Ajenjo.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

VIRGIN No. 2

½ ginebra seca.
½ vermouth italiano.
Gotas de granadina.
Gotas de Angostura.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

WALDORF

⅓ whisky Rye.
⅓ vermouth italiano.
⅓ Ajenjo.
Gotas de Orange Bitters.
Hielo. Batido, cuélese y sírvase.

WALDORF SPECIAL

1 vasito de apricot brandy.
Jugo de un limón francés.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

WALDORF QUEEN'S

En vaso de composición machaquese:
2 lascas de piña.
Échese después:
½ vasito de ginebra.
¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
1 pedazo de naranja.
Hielo. Muy batido, cuélese y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

La Destilería Santa Cruz

Se enorgullece al presentar el más completo y selecto grupo de finísimos licores, de los que ostenta la representación exclusiva para Cuba, y cuya calidad y prestigio alcanzan los honores del dominio internacional. Estas bebidas, cuya ausencia de nuestro mercado se hizo notar durante la guerra, ya han comenzado a llegar en embarques periódicos y muy pronto dispondremos de abundantes reservas para servir cualquier pedido que se nos haga.

LICORES	Francés	Benedictine D. O. M.
	"	B & B. Liqueur D. O. M.
	"	P. Garnier
WHISKY	Escocés	Peter Dawson
	"	Old Curio
GINEBRA	Inglesa	Nicholson
GOTAS AMARGAS	Inglesa	Nicholson
GRANADINA	Francesa	P. Garnier
VERMOUTH	Francés	Cazalis & Prats
VINO DE OPORTO	Portugués	Robertson
VINO JEREZ	Español	Williams & Humbert (Dry Sack)
CHAMPAGNE	Francés	Bollinger
	Americano	Gotham
VINO DE MESA	Burdeos	Eschenauer
	Borgoña	Chanson
	Alsacia	Willm
	California	Fountain Grove
COGNAC	Francés	Robin

Estos exquisitos productos, cada uno de los cuales representa una selección de calidad excepcional entre las mejores bebidas de los respectivos países de origen, comunican justa fama de "buen conocedor" a quien los recomienda y los sirve.

Destilería Santa Cruz

Fabricantes de los Rones SANTA CRUZ y LEGENDARIO
Habana, Cuba

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

El "secreto" de un buen cantinero está en dejar siempre satisfechos a los exigentes que gustan de la mejor calidad cuando piden un trago.

Y el trago por excelencia, para quienes conocen lo mejor en rones, es de Ron LEGENDARIO... solo, en Cuba Libre, en high-ball o en deliciosos cocteles.

¡Distíngase sirviendo

Ron Legendario

El Ron que tiene todo el sabor añejo de una Leyenda Antigua

DESTILERIA SANTA CRUZ
Habana

Mestre & Co.

WHITE ELEPHANT

1 clara de huevo.
1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

WHITE LION

1 vasito de ron.
1 cucharadita de azúcar.
Jugo de 1/2 limón.
Gotas de Angostura.
Gotas de granadina.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase.

WHITE RAT

3/4 Ajenjo.
1/4 Anisette.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase.

WINTER GARDEN

1/2 vasito de ron.
1/4 vasito de jugo de piña.
1/4 vasito de jugo de naranja.
Gotas de granadina.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

WONDER

1/2 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Una lasca de piña.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

YANKEE PRINCE

1/4 Grand Marnier.
3/4 ginebra seca.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

YORK

1/2 vermouth francés.
1/2 whisky escocés.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese y sírvase.

ZABRISKIE

1/3 vermouth italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Orange Bitters.
Gotas de Marrasquino.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

ZAZA

1/2 ginebra seca.
1/2 Dubonnet.
Gotas de Angostura.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

ZAZERAC

En vaso grueso antiguo échese:
1/2 terrón de azúcar.
Gotas de Angostura.
Gotas de Orange Bitters.
1 vasito de whisky Rye o Bourbon.
Gotas de Ajenjo.
Hielo. Retorcer encima cáscara limón. Revuélvase y sírvase.

PERIODISTA

1 copa Bacardí Carta Blanca.
1/4 apricot brandy.
1/4 Curazao.
1/2 limón pequeño.
1/4 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con una guinda y una cáscara de limón.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

COCTELES DE FRUTA

NORMANDIA

Se toma una manzana mediana, se le corta en trozos del grueso de un dedo y se les coloca en el exprimidor; se añade el jugo de medio limón y una cucharadita de miel. Revuélvase con un trozo de hielo y sírvase.

GARDEN

Dos grandes cucharadas de jugo de frambuesa y un melocotón cortado en trozos, que se pasan por el exprimidor; se añade una cucharadita de jugo de naranja y otra de crema fresca, de leche o de leche condensada. Se pone todo en el batidor, se bate fuertemente. cuélase y se sirve.

TRES EN UNO

Se exprime una pera de mediano tamaño y un melocotón, y se añade a ambos el jugo de media naranja. Bátase bien con hielo, cuélese y sírvase.

COCTEL DE VIDA

Jugo de dos naranjas.
Jugo de un limón.
Dos yemas de huevo.
3 ó 4 hojas de hierbabuena.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase.

KRISS

Una toronja exprimida.
Una pera cortada en trozos que se pasa por el exprimidor.
Gotas de limón.
Hielo. Revuélvase bien, cuélese y sírvase.

MARTINICA

Exprímanse dos grandes rodajas de piña y un buen racimo de uvas. Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase.

PONCHE DE SIDRA SIN LICOR

Una jarra grande y en ella échese: Jugo de dos limones. Jugo de una naranja. Un vasito de granadina. Un vasito de almíbar. Un pedazo largo de hielo. Ruedas de limón. Ruedas de naranja. Cuatro tajadas de piña. Dos cáscaras de pepino fresco. Una botella de sidra. Un mazo de hierbabuena. Bien revuelto y sírvase en vaso delmónico.

WOOPEE SMILE

En una coctelera de metal mediada de hielo:
El jugo de una naranja y la clara de un huevo. Se bate hasta que se ponga bien espumoso. Después se le agregan 80 gramos de Sandeman Dry Gin. Bátase 6 segundos más, cuélese y sírvase.

VARIADOS COCTELES

OYSTER

Media docena de ostiones chicos y frescos:
Gotas de jugo de limón.
1 cucharadita salsa tomate.
3 gotas salsa **Paprika.**
2 gotas de vinagre.
1 gota salsa tabasco.
Pimienta y salsa a gusto.
Sírvase acompañada de una copa de Jerez seco.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

OSTIONES A LA TÁRTARA

6 ostiones; aceite de oliva, limón, sal y pimienta. Mézclese todo esto con el jugo de los ostiones, para formar una salsa, poniendo con ella en maceración los ostiones, sobre hielo. Después, se sirven en copa los ostiones, con la misma salsa, poniéndose encima un poco de salsa tártara y se sirve, acompañado de galletas saladas.

PRAIRIE OYSTER

Un poquito de aceite.
Un poquito de vinagre.
Dos yemas de huevo, pimienta y sal.
Un poco de salsa inglesa.
½ vasito de coñac.
Servido en copa de cotel.

SWIZZEL RUM

1 chorrito de granadina.
1 cucharadita de angostura.
1 copita de ron.
Hielo frappé. Bien batido, colado y servido en copa de cotel.

NIGTH-CAP

¼ Curazao.
¾ coñac.
1 yema de huevo.
Hielo frappé, bien batido, colado y servido en copa de vino.

COUNTRY CLUB SPECIAL

⅓ vermouth Cinzano blanco.
⅓ whisky Canadian Club.
⅓ Grand Marnier.
Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 clara de huevo.
Hielo. Bien batido, colado y servido en copa de vino.

LINCOLN SPECIAL

Un poco de jugo de piña.
Un poco de jugo de limón.
¼ apricot brandy.
¼ Curazao.
1 copa de ron.
Hielo. Bien batido, colado y sírvase.

MADRID

2 partes coñac.
2 partes vino La Ina.
1 parte de Curazao.
Hielo. Revuelto, colado y servido en su copa con cáscara limón y hojas hierbabuena.

SOUTHERN BELL

⅔ whisky Rye.
⅓ vermouth italiano.
Gotas jugo de naranja.
2 ramitos de hierbabuena.
Hielo bien picado. Bien batido, colado y servido en su copa.

SILENT THIRI

⅓ Triple Sec.
⅓ whisky escocés.
⅓ jugo de limón.
Hielo bien picado. Bien batido, colado y servido.

KENTUCKY LASTING

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
1 onza Bourbon whisky.
1 cucharadita de azúcar.
10 gotas de granadina.
Hierbabuena. Hielo, bien batido. Sírvase en vaso Mint Julep adornado con fruta.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2008

PERROQUET FLIP

1 onza whisky Rye.
1 yema de huevo.
1 cucharadita de azúcar.
10 gotas de Kirsch.

Hielo. Batido, colado y se sirve espolvoreado con nuez moscada.

PRINCE'S SMILE

¼ apricot brandy.
¼ Cabaldos.
½ Dry Gin.
5 gotas de jarabe natural.
10 gotas de jugo de limón.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con una cereza.

MOTHERLAND PLAZA SOUR

Jugo de medio limón.
10 gotas de granadina.
⅔ ginebra seca.
⅓ vermouth francés.

Hielo. Batido, cuélese y sírvase en vaso de ponche adornado con fruta.

ROLLS ROYCE

10 gotas de Benedictine.
¼ vermouth francés.
¼ vermouth italiano.
½ ginebra seca.

Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cáscara de naranja.

KALKARTZ

⅓ de ron.
⅓ vermouth francés.
½ jugo de piña.
1 chorrito de Menta verde.
1 chorrito de Marrasquino.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

MONKEY GLAND

½ jugo de naranja.
½ ginebra seca.
1 chorro de granadina.
1 choro de ajenjo.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

NACIONAL

½ ron.
¼ jugo de piña.
¼ apricot brandy.
Gotas de limón.

Hielo. Batido, colado y sírvase con una guinda y lasca de piña.

EUROPE SPECIAL

1 copita de Aperital.
1 cucharadita de coñac.
1 cucharadita de granadina.
1 corteza de limón.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

WALL STREET SPECIAL

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Copa de coñac.
Gotas de Curazao.
Gotas de Marrasquino.

Hielo. Cuélese después de batido y sírvase.

EDUARDO I
(Del Hotel Mont Fleur, de Cannes, Francia)

⅓ de whisky Rye.
⅓ de vermouth francés.
⅓ de vermouth Torino.
10 gotas de Kirsch.
10 gotas de granadina.

Hielo. Batido, colado y servido en su copa.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

COTEL LUNA AZUL

1/3 crema de violeta.
2/3 ginebra seca.
5 gotas de Ajenjo.
5 gotas de almíbar.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase.

COTEL MEXICANO

1 onza de tequila.
1/4 onza jugo de piña.
1/2 cucharadita de azúcar.
1/4 limón exprimido con su cáscara.
Hielo. Batido, colado y servido con cereza y lasca de piña.

PARISIAN

1/3 vermouth francés.
1/3 crema de Cassis.
1/3 Dry Gin.
Hielo. Revuélvase, cuélese y sírvase con una cereza y cáscara de limón.

UN TORITO

Es costumbre, desde tiempo inmemorial, entre los bodegueros de Jerez, tomarse el siguiente cotel, que denominan un **torito:**

1/2 vino dulce.
1/2 vino oloroso.
Revuelto y servido natural.

CHIRIBITA

(Don Mariano López Muñoz, en su libro "Las Trovas del Guadalete", dice, de la mezcolanza del inglés y castellano andaluzado, resultan frases de una gracia loca y palabras caprichosísimas, plenas de eufonía, que contribuyen a enriquecer el idioma, entrándose revolucionarias por las páginas del Diccionario. **Chiribita —chiribitas,** en plural— es una de ellas. Imaginad a un inglés confortándose antes del almuerzo con un **Sherry-Bitters,** pidiendo copa tras copa de esta bebida. Y cuando el Gentleman ponía término a la tarea, salía de la bodega **echando chispas** por los ojos **—echando Chiribitas—** traducía el vulgo).

1 copa de Sherry —Jerez—.
2 chorros de Angostura Bitters.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

COTEL DE YEMAS

2 yemas de huevo.
1 vaso de vino tinto o blanco, seco o dulce.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase.

TURQUINO

1/4 jugo toronja.
1/4 Marrasquino.
1/2 ron.
Gotas de Curazao blanco.
Batido y servido en copa, bordeada con jugo de toronja y azúcar.

COBBLERS
(Úsese copa de agua)

CLARET COBBLER

En copa de agua llena de hielo fino:

1/2 vasito de almíbar.
1 1/2 vasito de vino clarete.
Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

PORT WINE COBBLER

En copa de agua llena de hielo fino:
1/3 vasito de almíbar.
1 1/2 vasito vino de Oporto.
Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

RHINE WINE COBBLER

En copa de agua llena de hielo fino:
1/2 vasito de almíbar.
1 1/2 vasito de vino del Rhin.
Gotas de limón.
Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

SHERRY COBBLER

En copa de agua llena de hielo fino:
1 vasito vino de Jerez.
1/2 vasito de almíbar.
Cáscara de un limón.
Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

WHISKY COBBLER

En copa de agua llena con hielo fino:
1 vasito whisky Bourbon.
1/4 vasito de Curazao.
1 ruedita de limón.
Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

C O L L I N S

(Úsese vaso de Collins)

TOM COLLINS

Llénese el vaso, con hielo en trozos y échesele:
Jugo de un limón.
2 cucharaditas de azúcar.
1 ruedita de limón.
Y sírvasele al cliente con la botella de ginebra seca y 1/4 de agua mineral.

BOURBON COLLINS
BRANDY COLLINS
IRISH COLLINS
JOHN COLLINS
RYE COLLINS
RUM COLLINS

SCOTCH COLLINS

Prepáranse todos como el **Tom Collins,** y sólo varía, la cantidad del whisky, el brandy o el ron. El **Rum** es **ron.** El **brandy, coñac.** El **Irish,** whisky irlandés. El **John,** ginebra holandesa. Y el Bourbon, Scotch y Rye, son los whiskies de esos nombres.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

C O O L E R S

(Úses vaso de Collins)

ARDSLEY COOLER

1 pedazo de hielo.
1 vasito de ginebra Old Tom.
1/4 ginger ale.
1 ramito de hierbabuena.
Revuélvase y sírvase.

AUTOMOBILE COOLER

1 pedazo de hielo.
1 vasito de ginebra.
1/4 ginger ale.
Ramita de hierbabuena.

BILLY TAYLOR COOLER

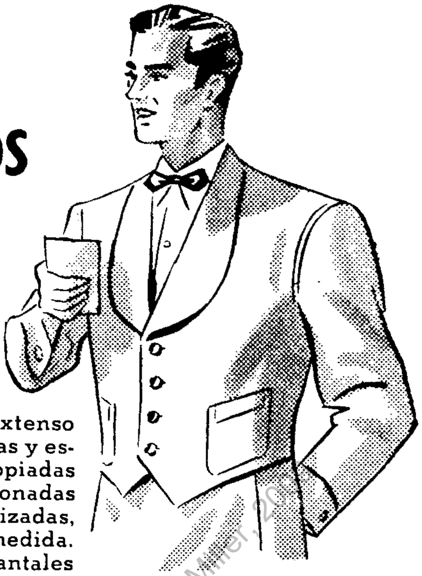
1 pedazo de hielo.
1 vasito de ginebra.
Jugo de 1/2 limón.
1/4 agua mineral.

BLACKSTONE COOLER

4 pedazos de hielo.
1 vasito de ron Jamaica.
La cáscara de un limón.
1/4 agua mineral.

Publicidad ALVAREZ PEREZ

CANTINEROS



LES OFRECEMOS un extenso surtido, en todas las tallas y estilos, de filipinas apropiadas para su trabajo confeccionadas en telas mojadas, garantizadas, tanto hechas como a la medida. Además pantalones, delantales y paños de secar vajillas.

Para mayor comodidad de nuestros clientes, hemos instalado un Departamento de Uniformes en Los Angeles Store, de Neptuno y Manrique

Servimos pedidos al Interior

FABRICA DE
Uniformes
EL ZORRO

CRISTINA y SAN JOAQUIN
Teléfonos M-6471 M-1846

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 20

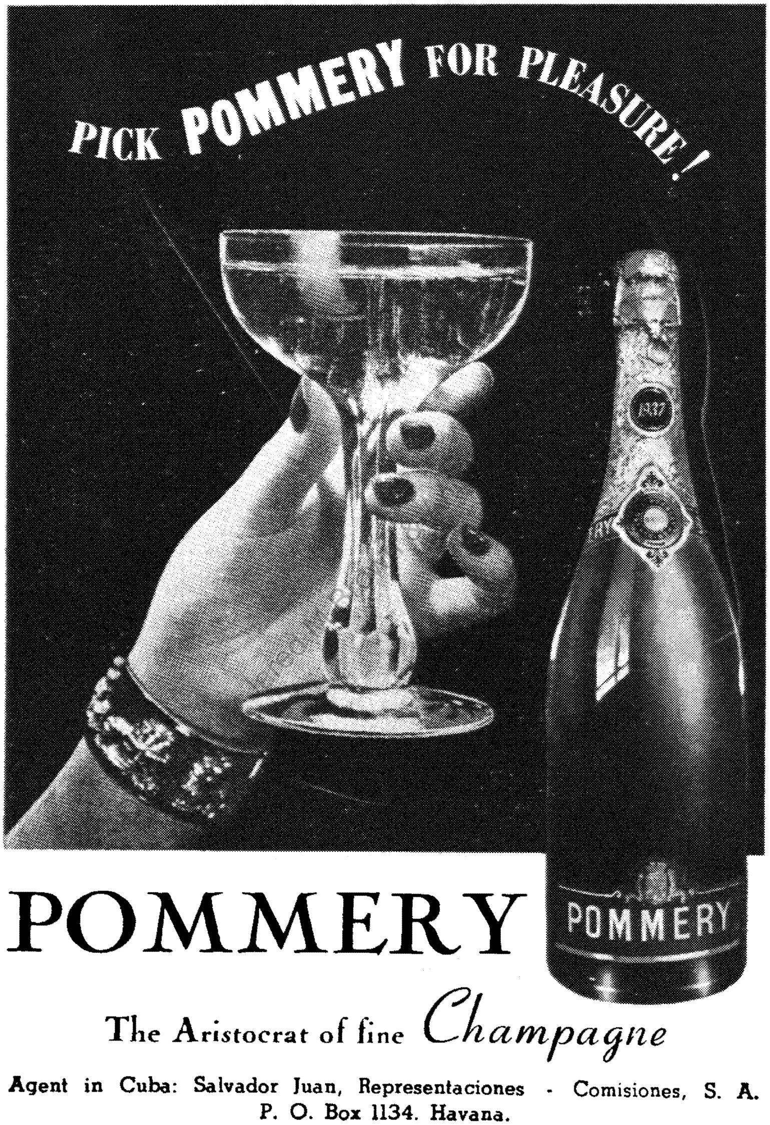
Bar - Café - Restaurant
"CERVANTES"

●

Acogedor refugio para comer, refrescar, darse unos tragos sabrosos, y pasar un rato agradable.

●

CUBA y OBRAPIA LA HABANA.


PICK POMMERY FOR PLEASURE!
POMMERY
POMMERY
The Aristocrat of fine Champagne
Agent in Cuba: Salvador Juan, Representaciones - Comisiones, S. A.
P. O. Box 1134. Havana.

BOSTON COOLER

1 pedazo de hielo.
Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1 vasito de ron.
¼ agua mineral.

BULL DOG COOLER

1 pedazo de hielo.
Jugo de un limón.
1 vasito de ginebra.
¼ Ginger Ale.

COUNTRY CLUB COOLER

1 pedazo de hielo.
½ vasito de granadina.
½ vasito de vermouth francés.
¼ agua mineral.

DUNHAM COOLER

1 vasito de whisky Rye.
1 vasito de jugo de naranja.
Cáscara de una naranja.
¼ Ginger Ale.
Hielo en trozos. Revuélvase ligeramente y sírvase.

DURKEE COOLER

Macháquese un limón con una cucharada de azúcar. Échese después:
Vasito de ron Jamaica.
Pedazos de hielo.
¼ agua mineral.
Revuélvase. Sírvase.

FLORODORA COOLER

1 pedazo de hielo.
1 vasito de ginebra seca.
½ vasito de granadina.
Jugo de un limón.
¼ ginger ale.

GINGER ALE COOLER

1 pedazo de hielo.
La cáscara de un limón en espiral.
¼ ginger ale.
Revuélvase y sírvase.

GRAPE JUICE COOLER
(Jugo de uva)

Cáscara de un limón.
⅛ botella de Grape Juice.
1 pedazo de hielo.
¼ agua mineral.

HAWAII COOLER

1 pedazo de hielo.
1 vasito de whisky Rye.
Jugo de una naranja.
Cáscara de una naranja.
¼ ginger ale.

HOLLYCROFT COOLER

1 pedazo de hielo.
Cáscara de un limón.
1 vasito ginebra Old Tom.
¼ ginger ale.

IRISH WHISKY COOLER

1 pedazo de hielo.
1 vasito de whisky irlandés.
Cáscara de un limón.
Gotas de Angostura.
¼ agua mineral.

KHATURA COOLER

¼ vasito vermouth francés.
¼ vasito vermouth italiano.
½ vasito ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Pedazos de hielo.
¼ agua mineral.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

MINT COOLER

Manojito de hierbabuena un poco machacada.
1 pedazo de hielo.
Jugo de una naranja.
Cáscara de una naranja.
1 vasito de whisky Bourbon.
¼ ginger ale.

NARRAGANSETT COOLER

1 piedra de hielo.
1 vasito de whisky Bourbon.
Jugo de una naranja.
Cáscara de una naranja.

ORANGE BLOSSOM COOLER

1 cucharadita de azúcar.
Jugo de una naranja.
1 vasito de ginebra.
¼ agua mineral.
Llénese el vaso con hielo fino. Adornado con fruta.

REMSEN COOLER

Cáscara de un limón.
Pedazo de hielo.
Vasito de ginebra seca.
¼ agua mineral.

ROBERT E. LEE COOLER

Jugo de un limón.
Gotas de Ajenjo.
Vasito de whisky.
¼ ginger ale.

RUM COOLER

Jugo de una naranja.
Trozos de hielo.
Cáscara de una naranja.
Vasito de ron.
¼ agua mineral.

SABBATH COOLER

½ vasito de coñac.
½ vasito de vermouth.
Jugo de un limón.
¼ agua mineral.
Llénese con hielo fino. Adornado con ramitos de hierbabuena.

SCOTCH COOLER

3 pedazos de hielo.
Cáscara de un limón.
Vasito de whisky escocés.
¼ agua mineral.

SEA SIDE COOLER

Jugo de un limón.
Vasito de granadina.
Trozos de hielo.
¼ agua mineral.

WHITE COOLER

Jugo de ½ naranja.
Gotas de Angostura.
½ vasito whisky escocés.
½ botella ginger ale.
Pedazos de hielo.

ZARZAPARRILLA COOLER

4 rueditas de limón.
1 pedazo de hielo.
¼ Zarzaparrilla.

CUPS

ADALOR CUP

En vaso alto:
Un melocotón fresco, pelado y en trozos.
½ botella champaña fría.
1 tenedor para pinchar el melocotón.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BISHOP CUP

En una jarra de a litro:
½ vasito de jugo de limón.
1 vasito de almíbar.
1 vasito ron Jamaica.
½ botella vino clarete o Borgoña.

Adornado con frutas frescas y hierbabuena. Sírvase en vaso delmónico.

BULL'S EYE CUP

½ botella sidra achampañada.
½ botella de ginger ale.
1 vasito de coñac.

Servido en una jarra con hielo en trozos.

BURGUNDY CUP

En una jarra grande:
1 vasito de coñac.
1 vasito de Curazao rojo.
1 vasito de Marrasquino.
1 botella de Borgoña rojo.
½ agua mineral.
1 trozo grande de hielo.

Revuélvase y adórnese con ruedas de limón, de naranja, varias tajadas de piña. varias cerezas y un mazo de hierbabuena encima. Y sírvase.

CHAMPAGNE CUP No 1

En jarra grande:
1 pedazo largo de hielo.
1 vasito de coñac.
1 copita de Marrasquino.
1 copita de Chartreuse amarillo.
1 vasito de almíbar.
Rueditas de limón.
Rueditas de naranja.
6 tajadas de piña.
2 lascas de pera o manzana.
Cerezas. mazo de hierbabuena.
1 botella de champaña.
½ agua mineral.

Revuélvase y espolvoréese azúcar por arriba.

CHAMPAGNE CUP No. 2

En una jarra grande:
1 vasito de cognac.
1 vasito de Curazao blanco.
1 vasito de almíbar.
Jugo de un limón.
1 pedazo largo de hielo.
2 cáscaras de Pepino fresco.
Ruedas de naranja.
Ruedas de limón.
5 tajadas de piña. Cerezas.
2 lascas de pera.
1 botella de champaña.
½ botella agua mineral.
1 mazo de hierbabuena.

Revuélvase y sírvase en vaso delmónico.

CIDER CUP (De sidra)

En jarro grande:
Un trozo de hielo.
1 vasito de coñac.
1 vasito de Marrasquino.
1 vasito de Curazao.
Gotas de limón.
Cerezas.
Ruedas de limón.
Ruedas de naranja.
5 tajadas de piña.
1 mazo de hierbabuena.
1 botella de sidra.

Revuélvase. Sírvase en vasos delmónicos.

GRAPE JUICE CUP
(Jugo de Uva)

(Para seis personas)

En una jarra grande un trozo largo de hielo:
1 copa de coñac.
1 copa de Marrasquino.
1 copa de Chartreuse amarillo.
Gotas de granadina.
Jugo de un limón.
Varios trozos de fruta y hierbabuena.
1 botella de jugo de uva.
½ botella agua mineral.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

CLARET CUP (Vino tinto)

En jarra grande:
1 vasito de Curazao.
1 vasito de coñac.
1 vasito de almíbar.
Gotas de Marrasquino.
Gotas de limón.
Cerezas. Ruedas de limón y naranja.
5 tajadas de piña.
1 trozo de hielo largo.
Mazo de hierbabuena.
1 botella de vino clarete.
½ de agua mineral.

Revuélvase y sírvase en vaso delmónico.

GRAPE JUICE CUP (Sin licor)

En una jarra grande un trozo largo de hielo y:
Jugo de dos limones.
Jugo de dos naranjas.
2 vasitos de granadina.
1 botella de jugo de uva, rojo o blanco.
½ agua mineral.
Azúcar a gusto.
Fruta diversa y hierbabuena.

GINGER ALE CUP (Sin licor)

(Para 6 personas)

En una jarra grande:
Jugo de 3 limones.
Jugo de 3 naranjas.
Azúcar a gusto.
2 botellas ginger ale.
Trozo largo de hielo.
Tajadas de frutas diversas de la estación.

Revuélvase y sírvase en vasos delmónicos.

GINGER ALE CUP (Con licor)

(Para 6 personas)

En jarra grande un trozo largo de hielo y:
1 vasito de coñac.
1 copita de Marrasquino.
Gotas de Benedictine.
Ruedas de limón y naranja.
5 tajadas de piña.
Gotas de jugo de limón.
1 mazo de hierbabuena.
¾ ginger ale.

Revuélvase, espolvoréese con azúcar y sírvase en vaso delmónico fino.

LORD LATOUNNE CUP

En jarra grande un trozo largo de hielo y:
La cáscara fina de un limón.
2 vasitos de Jerez seco.
Ramito de hierbabuena.
Cerezas.
1 botella vino clarete.
½ agua mineral.

Revuélvase y sírvase en vaso delmónico.

MOSELLE WINE CUP (Vino de Mosela)

En jarra grande un trozo largo de hielo y:
1 copita de brandy.
1 copita de marrasquino.
Gotas de Chartreuse.
Gotas de Benedictine.
Cerezas o uvas.
Ruedas de naranja y limón.
Tres tajadas de piña.
Mazo de hierbabuena.
1 botella de vino Mosela.
½ agua mineral.

Revuélvase y sírvase en vaso delmónico.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2003

RHINE WINE CUP
(Vino del Rhin)

En jarra grande un trozo largo de hielo y:
1 vasito de brandy francés.
Copita de Marrasquino.
Copita de Benedictine.
Gotas de Curazao blanco.
Ruedas de naranja y limón.
Dos lascas de pera.
6 tajadas de piña.
Gotas de limón. Cerezas.
1 botella de vino del Rhin.
½ agua mineral.
Hierbabuena.

Revuélvase y sírvase en vaso delmónico.

SAUTERNES CUP

En jarra grande un trozo largo de hielo y:
1 copita coñac francés.
Copita Chartreuse amarillo.
Copita de Marrasquino.
Copita de Curazao.
Jugo de un limón. Cerezas.
4 tajadas de piña.
Ruedas de naranja y limón.
Dos cáscaras de pepino fresco.
Mazo de hierbabuena.
1 botella de vino Sauternes.
½ agua mineral.

Revuélvase y sírvase en vaso delmónico.

SAUTERNES CUP
(Estilo Sur)

En jarra grande un trozo de hielo largo y:
Jugo de dos limones.
Copita de coñac francés.
Copita de Benedictine.
4 tajadas de piña. Cerezas.
Ruedas de naranja y limón.
Mazo de hierbabuena.
1 botella de Sauternes.
½ agua mineral.

Revuélvase y sírvase en vasos delmónico.

TURK'S NECK CUP

En jarra de un litro un pedazo largo de hielo y:
½ botella de champaña.
½ Rioja clarete.
Frutas y hierbabuena.

Revuélvase y sírvase en vasos delmónico.

VELVET CUP

En una jarra de un litro un trozo largo de hielo y:
½ botella de champaña.
½ botella de cerveza negra.

Revuélvase y sírvase en vasos delmónico.

D A I S I E S

BRANDY DAISY

En copa de agua llena de hielo fino:
Jugo de medio limón.
½ vasito de granadina.
1 vasito de brandy.

Adórnese con fruta y sírvase.

CHOCOLATE DAISY

En copa de agua llena de hielo fino:
Jugo de un limón.
½ vasito de coñac.
½ vasito de vino Oporto.
⅓ granadina.

Adórnese con fruta y sírvase.

GIN DAISY

En copa de agua llena de hielo fino:
Jugo de un limón.
Vasito de ginebra.
½ vasito de granadina.

Adórnese con fruta.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

GINGER DAISY

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
½ vasito de ginebra.
½ vasito de brandy.

Bátase con hielo fino, cuélese y sírvase en copa de agua adornado con fruta y hierbabuena.

HIGHLAND DAISY

En copa de agua llena con hielo fino:
Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
1 vasito de almíbar.
1 vasito de whisky escocés.

Adórnese con hielo.

JUNE DAISY

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
½ vasito de granadina.

Échese todo en copa llena con hielo fino. Adórnese con fruta y llénese con Ginger Ale.

RUM DAISY

En copa de agua con hielo fino:
Jugo de medio limón.
1 vasito de ron.
½ vasito de granadina.

Adornado con fruta y sírvase.

WHISKY DAISY

En copa de agua llena de hielo fino:
Jugo de medio limón.
½ vasito de granadina.
1 vasito de whisky.

Adórnese con fruta y sírvase.

COMODORO GIN DAISY

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 onza ginebra seca.
10 gotas de granadina.

Hielo. Batido y servido en vaso de ponche con hielo fino adornado con fruta del tiempo.

EGGNOGS

BRANDY EGGNOG

En vaso de composición, échese:
1 huevo fresco.
1 vasito de coñac.
Gotas de ron Jamaica.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.

Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso de refresco espolvoreándose por arriba nuez moscada.

RUM EGGNOG

Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Leche fresca.
Un huevo fresco.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de refresco con nuez moscada en polvo por arriba.

WHISKY EGGNOG

Vasito whisky Bourbon.
Un huevo fresco.
Gotas de ron Jamaica.
Leche fresca.
Cucharadita de azúcar.

Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso de refresco con nuez moscada por arriba.

Digitised by Jared McBrown & Anistatia Miller 2009

Para Refrescar o Ligar

CANADA DRY

✦

EL CHAMPAGNE DE
LOS GINGER ALES

Y. . .

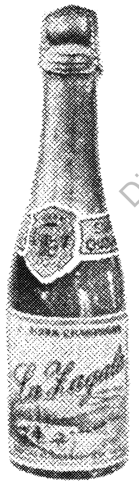
Tome MATERVA

◆

En cada gota un deleite,
en cada sorbo un placer.

◆

LA MATERVA, bien fría,
sabe a sidra.



Representante Exclusivo:

BENJAMIN MENENDEZ

Distribuidores:

COMPAÑIA IMPORTADORA Y EXPORTADORA INTERNACIONAL, S. A.

VINOS y AGUARDIENTE

MOSTEIRO

Envasados en VIGO, ESPAÑA
por Bodegas Vinícola Gallega

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Horchata Boytel

de

Ajonjolí.

✦

el Refresco que Alimenta.

✦

Pedidos a:

PUBLICIDAD PATIÑO, S. A.
Neptuno Nº 459. Telf. A-7167
La Habana.

BOYTEL INDUSTRIAL, S. A.
Aguilera Nos. 759 y 761.
Santiago de Cuba.

Cortesía del

RON "ALBUERNE"

✦

Distribuidores para las Provincias de Pinar del Río, La Habana y Matanzas:

Compañía de Representaciones
"EL SOL", S. A.
AYESTARAN y TULIPAN
La Habana.

C o r t e s í a:

COMPAÑIA LICORERA DE CUBA, S. A.

Fabricantes de las Exquisitas

CREMAS ALDABO:

TRIPLE SEC,
BOMBON CREMA,
CREMA DE CACAO
PEPPERMINT,
CREMA DE PIÑA
CREMA DE BANANO.

Su ANIS DIABLO, no tiene rival; y
su RON ALDABO, es puro y sabroso.

Basarrate No. 102 La Habana.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

F I Z Z E S

AMER PICON POUFFLE FIZZ

(Los fizzes sírvense en vasos delmónico).

1 vasito de Amer Picón.

1 copita de granadina.

1 clara de huevo.

Hielo. Batido, colado y servido, llenándose con agua mineral.

ANGOSTURA FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
½ vasito de Angostura.
1 clara de huevo.
Cucharadita crema de leche.

Hielo. Batido, colado y servido, llenando el vaso con agua mineral.

BAYARD FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
Gotas de Marrasquino.
Gotas de granadina.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase llenando el vaso con agua mineral.

BIRD OF PARADISE FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
Vasito de ginebra seca.
Gotas de granadina.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase llenándolo con agua mineral.

BISMARCK FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito de Sloe Gin.

Hielo, bátase, cuélese, sírvase y llénese con agua mineral.

CANADIAN WHISKY FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky canadiense.

Hielo, batido, colado y llénese con agua mineral.

CHICAGO FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
½ vasito de vino Oporto.
½ vasito de ron Jamaica.
1 clara de huevo.

Hielo, batido, colado y servido llenando el vaso con agua mineral.

CLARET FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
2 vasitos de vino clarete.

Hielo. Batido, colado y llénese con agua mineral.

DAISY FIZZ

Jugo de un limón.
Jugo de media naranja.
Vasito de coñac.

Hielo. Batido, cuélese y sírvase completándolo con agua mineral.

DIAMOND FIZZ

Prepárase como el **Gin Fizz,** pero llenado el vaso al servirse, con champaña.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2003

ELSIE FERGUSON FIZZ

½ limón desmenuzado.
2 fresas desmenuzadas.
Vasito ginebra seca.
2 cucharaditas de crema de leche.
2 cucharaditas de granadina.

Hielo. Batido, colado y llenado el vaso con agua mineral.

GALVEZ FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Gotas de granadina.
Vasito de ginebra seca.
Clara de un huevo.
Gotas de agua de azahar.
Vasito crema de leche.

Bien batido, colado y servido en vaso de limonada.

GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico llenándolo con agua mineral.

DRY GIN FIZZ
SLOE GIN FIZZ
TOM GIN FIZZ

Prepáranse estos **fizzes** lo mismo que el **Gin Fizz**, cambiando únicamente las clases de ginebra.

GRANADINE GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
⅓ vasito de granadina.
Vasito de ginebra Old Tom.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase llenando el vaso con agua mineral.

GOLDEN GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
Una yema de un huevo.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de refresco, llenándolo con agua mineral.

HOLLAND GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra holandesa.
Gotas de crema de menta blanca.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con agua mineral en su vaso.

IRISH WHISKY FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky irlandés.

Hielo. Batido, colado y servido con agua mineral.

JAP FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
½ vasito de Oporto.
½ vasito de whisky Rye.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase, llenando el vaso con agua mineral.

KING COLE FIZZ

Prepárase como el **Gin Fizz**, agregándole granadina y hielo frappé.

LALLA ROOKH FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
⅓ vasito de vainilla.
⅓ vasito de coñac.
⅓ vasito ron Jamaica.
Cucharada de crema de leche.

Hielo. Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua mineral.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

MERRY WIDOW FIZZ

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Sloe gin.
Clara de un huevo.
Hielo, bátase, cuélese y sírvase en vaso de refresco, llenándolo con agua mineral.

MORNING GLORY FIZZ

Jugo de un limón.
Gotas de Ajenjo.
Clara de un huevo.
Vasito de whisky escocés.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y llénese el vaso con agua mineral.

MORNING GLORY FIZZ

Jugo de medio limón.
Gotas de agua de azahar.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de crema de leche.
Vasito de ginebra seca.
Clara de un huevo.
Hielo, bátase, cuélese y sírvase llenándose el vaso con agua mineral.

PINEAPPLE-RUM FIZZ

Cucharadita de azúcar.
½ jugo de piña.
½ ron.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso de fizz.

REMUS FIZZ

Jugo de medio limón.
Gotas de granadina.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
½ vasito de crema de leche.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de refresco, llenándolo con agua mineral.

ROYAL GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra.
Clara de un huevo.
Hielo, batido, colado y servido en su vaso llenándolo con agua mineral.

RUEBLI FIZZ

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
½ vasito de granadina.
1 vasito de vino del Rhin.
Hielo. Bátase, cuélese, sírvase y llénese con agua mineral.

SCOTCH WHISKY FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky escocés.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase llenando el vaso con agua mineral.

SILVER BOWL FIZZ
o
SNOW BALL FIZZ

Vasito de jugo de toronja.
½ vasito de ginebra.
½ vasito de vino del Rhin.
Gotas de agua de azahar.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

SILVER FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
Clara de un huevo.
Hielo, bátase, cuélese y llénese el vaso con agua mineral.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2005

SUNSHINE FIZZ

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
Clara de un huevo.
Vasito de whisky Rye.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de limonada, llenándolo con agua mineral.

STRAWBERRY FIZZ

Jugo de medio limón.
¼ cucharadita azúcar.
½ docena de fresas.
Vasito de ginebra Tom.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en el vaso llenándolo con agua mineral.

VIOLET FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
¾ vasito de ginebra.
¼ vasito crema de violetas.
Hielo frappé. Revuélvase, cuélese, sírvase en su vaso y llénese con agua mineral.

WALDORF FIZZ

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese, sírvase y llénese con agua mineral.

WHISKY FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky Rye o Bourbon.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con agua mineral.

WHISKY GRANADINE FIZZ

Jugo de medio limón.
⅓ vasito granadina.
⅔ vasito whisky Rye o Bourbon.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con agua mineral.

F L I P S

BRANDY FLIP

1 vasito de coñac.
1 cucharadita de azúcar.
1 huevo fresco.
Hielo fino. Bátase, cuélese y sírvase, (espolvoreado con nuez moscada) en copa de vino.

BUSSE FLIP

1 vasito de Sloe gin.
1 yema de huevo.
Gotas de apricot brandy.
½ cucharadita de azúcar.
Bátase bien con hielo fino. Cuélese y sírvase en copa de vino espolvoreado con nuez moscada.

CHOCOLATE FLIP

½ vasito de coñac.
½ vasito de Sloe gin.
1 yema de huevo.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo fino. Bien batido, cuélese y sírvase en su copa.

COFFEE FLIP

½ vasito de coñac.
½ vasito de vino Oporto.
1 huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase bien, cuélese y sírvase en copa de vino.

CREAM FLIP

1 huevo fresco.
3 vasitos de crema de leche.
Gotas de Curazao.
Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase en copa de vino espolvoreando por arriba nuez moscada.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

EGG FLIP

1 huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
1 cucharadita de Marrasquino.
1 vasito de leche fresca.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase con nuez moscada.

GIN FLIP

1 vasito de ginebra.
1 huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase.

PORT WINE FLIP

1 vasito de vino de Oporto.
1 huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y espolvoréesele al servirlo con nuez moscada.

REVIVER FLIP

1 vasito de Sloe gin.
¼ vasito Curazao.
1 huevo fresco.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase espolvoreado con nuez moscada.

RUM FLIP

1 vasito de ron Jamaica.
1 huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y espolvoréesele nuez moscada al servirlo.

SHERRY FLIP

1 vasito de Jerez seco.
1 huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y espolvoréese con nuez moscada al servirlo.

FRAPPES DIVERSOS

Llénese la copa de coctel con hielo fino y échesele después lo que le pidan:

ANISETTE.

BENEDICTINE.

CHARTREUSE.

CURAZAO, etc.

HIGHBALLS

AMER PICON HIGHBALL

(En vaso de highball)
1 vasito de Amer Picón.
¼ vasito de granadina.
1 pedazo de hielo.
¼ agua mineral.
Cucharadita y sírvase.

BERMUDA HIGHBALL

⅓ vasito de coñac.
⅓ vasito de ginebra.
⅓ vasito de vermouth francés.
1 pedazo de hielo.
Una cucharita y ¼ agua mineral, separado.

BOURBON HIGHBALL

1 vasito whisky Bourbon.
1 pedazo de hielo.
Cucharita. ¼ agua mineral, separado.

Digitized by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2006

BRANDY HIGHBALL

1 pedazo de hielo.
1 vasito de coñac.
Una cucharita. ¼ agua mineral, separado.

CASCADE HIGHBALL

½ vasito de vermouth italiano.
½ vasito de crema de Cassis.
1 pedazo de hielo.
Cucharita. ¼ agua mineral aparte.

GIN HIGHBALL

1 pedazo de hielo.
1 vasito de ginebra.
Cáscara de limón.
Cucharita. ¼ agua mineral aparte.

IRISH ROSE HIGHBALL

1 pedazo de hielo.
1 vasito de whisky irlandés.
½ vasito granadina.
Una cucharita. ¼ agua mineral aparte.

PALL MALL HIGHBALL

⅓ vasito de coñac.
⅓ vermouth italiano.
⅓ vasito de ginebra.
Un pedazo de hielo.
¼ agua mineral aparte.

POMPIER HIGHBALL

½ vasito vermouth francés.
½ vasito de crema de Cassis.
1 pedazo de hielo.
Una cucharita. ¼ agua mineral aparte.

QUEENS HIGHBALL

⅔ vasito de Amer Picón.
Un pedazo de hielo.
1 vasito de granadina.
¼ agua mineral aparte.
Cucharita.

RYE HIGHBALL

1 pedazo de hielo.
1 vasito de whisky Rye.
¼ agua mineral aparte.
Una cucharita.

SCOTCH HIGHBALL

1 pedazo de hielo.
1 vasito whisky escocés.
¼ agua mineral aparte.
Una cucharita.

HOT DRINKS
(Bebidas calientes)

AMERICAN GROG

1 terrón de azúcar.
Jugo de medio limón.
1 vasito de ron Jamaica.
Sírvase en vaso alto y grueso lleno de agua caliente.

BLUE BLAZER
(Llama Azul)

Úsense dos grandes copas de plata con asas o de barro. En una de esas copas échese una copa de whisky escocés. En la otra ⅔ vaso de agua hirviendo.

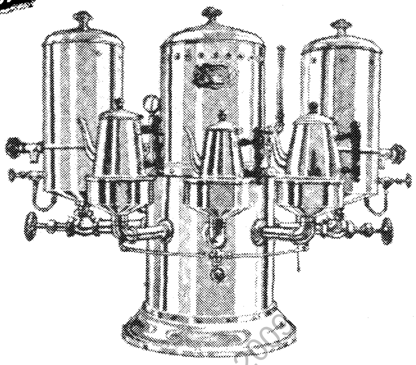
Préndasele fuego al whisky, con un fósforo y cuando esté ardiendo, de una manera rítmica, vacíese el whisky en la copa del agua y el agua en la copa del whisky, mezclándolo.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Cafeteras *Nacional*

REGISTRADA Y PATENTADA

RINDEN MAS QUE
CUALQUIER OTRO
SISTEMA CONOCIDO



La cafetera "NACIONAL" fué seleccionada como la única que permite sostener mayor tiempo el café sin perder su exquisito sabor y aroma pues su sistema único en el mundo de colar por medio de aire comprimido mantiene el café fresco y exento de materias tóxicas.

ADQUIERA LA SUYA Y... PAGUELA EN 24 MESES

JUAN HERNANDEZ Y CIA.

FABRICA Y SERVICIO • EXPOSICION Y VENTAS
REYES No. 53 • LUYANO • HABANA • TELEFONO X-3808

CORTESIA DEL

RON YUCAYO

♦

Solo o en High-Ball
¡Lo mejor!

CIA. LICORERA DE MATANZAS, S. A.

Matanzas — Cuba

Cortesía de

CLICQUOT CLUB BOTTLING CO. OF CUBA

●

Consulado No. 60

Teléfono M-8553 **La Habana.**

by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Tres Productos de la más alta calidad, elaborados por la

Cía. Destiladora Fowler Yaguajay, S. A.

CAIBARIEN, CUBA

Esta operación, ardiendo el whisky, hácese repetidamente con cierta elegancia y donosura, abriendo los brazos y haciendo pasar el líquido ardiendo de una copa a la otra. Ese trabajo bien hecho, parecerá al pasar de un vaso al otro, una corriente de fuego líquido que va de una copa a la otra. Realizada esa operación 5 ó 6 veces, se le echa una cucharada de azúcar en polvo, unas gotas de limón y un trozo de cáscara del mismo. Este **Coctel** lo creó Jeremías Tomás, por el año 50 del pasado siglo, en el Hotel "Metropolitan", de New York. (El Cantinero que desee hacer bien esta clase de coctel y evitar quemarse cuando lo tenga que hacer, debe de adiestrarse antes a batirlo con agua fría).

ALE FLIP

Se pone a hervir a la candela o fuego, ½ botella de cerveza Ale. Aparte, se bate bien, la clara de un huevo y la yema de dos huevos. En la coctelera, aparte también o en el vaso de composición, échanse dos cucharadas de azúcar humedecida y la cuarta parte de una nuez moscada, bien rallada. Realizado todo esto, se echan, ya en el vaso de composición o en la coctelera, las yemas y la clara de huevo batidas, revolviéndolo bien con el azúcar y la nuez moscada, que la misma contiene. Por último, se le echa la cerveza hirviendo, pasándolo después, de una parte a la otra de la coctelera, con rapidez, hasta que se pone suave, adquiere cierta espuma y se deja a la temperatura que se pueda tomar. (No existe nada mejor para combatir un catarro).

BURNT BRANDY WITH PEACH
(Coñac quemado con melocotón)

En un platico quémese un vasito de coñac y un terrón de azúcar.

En vaso grueso, pónganse dos lascas de melocotón seco y viértase sobre el mismo el coñac quemado y sírvase.

CAFE BOULES

Pásese, alrededor de una copa de coctel, por el borde interior, la parte jugosa del limón. Después, bordéesela con azúcar en polvo. Échesele, seguidamente, siete partes de café. Encima, viértase una parte de coñac. Préndasele fuego con un fósforo y sírvase.

CLARET PUNCH No. 1

En un vaso de punch échese:

½ cuadradillo de azúcar.

La cáscara de un limón.

⅔ partes de agua caliente.

Llénese con vino clarete y sírvase.

COLUMBIA SKIN

½ cuadradillo de azúcar.

1 vasito de whisky Rye.

La cáscara de un limón.

Todo en un vaso de ponche y llénesele con agua caliente.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 200

HOT APPLEJACK TODDY

En un vaso grueso calentado échese:
½ cuadradillo de azúcar.
1 vasito de applejack.
La cáscara de un limón.

Llénese con agua caliente y sírvase.

HOT CREOLE PUNCH

Dos cucharaditas de almíbar.
Gotas de ron Jamaica.
Gotas de apricot brandy.
Vasito de vino clarete.
Cucharadita de especies.
La cáscara de un limón.

Póngase al fuego hasta casi hervir, revuélvase y sírvase.

HOT LEMONADE
(Limonada caliente)

En vaso de ponche, échesele:
Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
Rueda de limón.
Llénese con agua caliente.

HOT MILK PUNCH
(Ponche de leche caliente)

En vaso de leche échese:
1 vasito de coñac o whisky.
2 cucharaditas de azúcar.
Gotas de ron Jamaica.
Llénese con leche caliente.

Revuélvase y sírvase.

HOT SPICED RUM
(Ron con especias caliente)

En vaso de ponche échese:
½ cuadradillo de azúcar.
1 vasito de ron.
½ cucharada de especias surtidas.
Llénese con agua caliente.

MULL CLARET PUNCH

1 cuadradillo de azúcar.
1 copa de vino tinto.
Cucharadita de especias surtidas.
Gotas de Angostura.
Gotas de limón.

Póngase un pincho o hierro limpio al fuego hasta que se ponga al rojo blanco, e introdúzcase en la preparación hecha, hasta que hierva y sírvase en su vaso.

PORT WINE NEGUS

½ cuadradillo de azúcar.
1 vasito de vino de Oporto.
⅔ partes de un vaso de agua caliente.

Revuélvase, y sírvase en su vaso espolvoreando por arriba nuez moscada.

OLD BERLIN CASTLE PUNCH

En una cazuela de esmalte bien limpia se derriten: 2 libras de azúcar de cuadradillo, con una botella de agua dejándolo hasta que hierva. Se le rebaja el calor y se le agregan dos botellas de vino del Rhin, volviéndolo a calentar, sin que hierva. En una cuchara de plata, se coloca un cuadradillo de azúcar y se le impregna bien de coñac. Se le prende fuego con un fósforo y ardiendo, se le mantiene en el centro del contenido de la cazuela, calentándose. Y, sobre el azúcar de la cuchara ardiendo, se va vertiendo una pinta o media botella de buen ron. Sírvase en vasos de ponche, bien caliente, según se saca de la candela.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

CATT IN PUNCH

¼ de ojén.
¼ de ginebra.
¼ de vermouth francés.
¼ de granadina.
Sírvase en copa de agua.

J U L E P S

BRANDY JULEP

En vaso de julep échese hielo fino hasta el borde y:

2 cucharaditas de almíbar.
1 vasito de coñac.
Revuélvase ligeramente.
Póngasele un macito de hierba buena y sírvase con pajillas.

GIN JULEP

Prepárase como el anterior, pero en lugar de coñac, se le echa ginebra seca.

GRAPE JUICE JULEP
(Jugo de uva)

Como los dos anteriores, pero en vez de coñac o ginebra, se le echa jugo de uva.

KENTUCKY MINT JULEP

En vaso de julep lleno de hielo fino se echa:

2 cucharaditas de almíbar.
1 vasito de whisky Bourbon.

Revuélvase ligeramente y rodéesele con lascas de hielo por el exterior, de manera que se peguen al vaso. Conseguido eso, adórnese con hierbabuena y sírvase.

MINT JULEP WESTERN STYLE
(Estilo occidental)

En vaso de julep o limonada, macháquese un cuadradillo de azúcar con tres hojas de hierbabuena. Llénese con hielo fino.

1 vasito de whisky Bourbon.
1 cucharadita de ron Jamaica.

Revuélvase y adórnese con fruta y hierbabuena. Sírvase con pajillas.

PINEAPPLE JULEP
(Para seis personas)

Jugo de ½ naranja.
2 vasitos de jugo de piña.
1 vasito de granadina.
1 vasito de Marrasquino.
1 vasito de ginebra Old Tom.
1 botella de vino Mosela.
Lascas de piña.

Hielo fino. Revuélvase y sírvase en su vaso con pajillas.

RUM JULEP

Prepárase lo mismo que el **Mint Julep**, pero echándole ron en vez de whisky.

R E F R E S C O S
(Empléese siempre vaso de limonada)

BULL

1 cucharada de azúcar.
Jugo de medio limón.
½ botella de laguer.
1 botella de gaseosa.

Hielo. Revuélvase y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

CHAMPOLA DE ANÓN

La masa de un anón .

1 cucharada de azúcar.

Bien machacado se le añade 1 vaso de leche.

Hielo. Bien batido, colado y servido.

CHAMPOLA DE GUANÁBANA

Pedazo de masa de guanábana.

Un cucharada de azúcar.

Macháquese bien. Hielo.

Un vaso de leche. Batido, cuélese y sírvase.

LIMONADA CALIENTE

Prepárase lo mismo que la limonada fría, echándole agua caliente.

Revuélvase y adórnese con ruedas de limón.

LIMONADA CON AGUA MINERAL

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

¼ agua mineral.

Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

LIMONADA CON ANGOSTURA

Prepárese una limonada como es costumbre y agréguesele una cucharadita de Angostura.

LIMONADA CON VINO TINTO

A una limonada natural, se le añade un poco de vino tinto.

LIMONADA CLUB SODA

Lo mismo que la limonada, pero con agua mineral.

LIMONADA CON HUEVO

El jugo de un limón.

Una cucharada de azúcar.

Un huevo fresco.

Hielo. Bien batido, colado y servido.

LIMONADA CON FRUTA

Prepárese un limonada y sírvase adornada con fruta.

LIMONADA NATURAL

Jugo de un limón.

Una cucharada de azúcar.

Llénese el vaso con hielo y agua. Revuélvase y sírvase con una rueda de limón.

LIMONADA CON GASEOSA

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

Hielo, adórnese con fruta. Agréguesele una gaseosa y sírvase.

LIMONADA CON WHISKY

Prepárese una limonada.

Adórnese con fruta.

Agréguesele un vasito de whisky, revuélvase y sírvase.

MAZAGRAN

Jugo de medio limón.

Cucharada de azúcar.

Vasito de ron.

Tacita de café puro.

Hielo, batido y colado.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2008

SANGRÍA

½ vaso de vino tinto.

Hielo. Un chorro de jugo de limón.

Una gaseosa.

NARANJADA

Jugo de una naranja.

Cucharada de azúcar.

Hielo, agua, revuélvase. Adórnese con una rueda de naranja.

PIÑA COLADA

Jugo de piña.

Cucharada de azúcar.

Hielo, agua. Bien batido, cuélese y sírvase.

PIÑA SIN COLAR

¼ de una piña machacada.

Cucharada de azúcar.

Hielo fino, agua. Bien batido y sírvase sin colar.

PUNCHES
(Ponches)

AMERICAN BEAUTY PUNCH

Jugo de media naranja.

Cucharadita de azúcar y revuélvase.

½ vasito de coñac, después, y ½ vasito de vermouth francés.

Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua llena de hielo fino, con una cucharadita de menta verde en el fondo. Adórnese con fruta y sírvase con una cucharadita de vino de Oporto encima.

ASTOR PUNCH

En copa de agua con hielo fino llena:

½ vasito de crema de menta blanca.

½ vasito de Sloe Gin arriba.

Adornado con fruta y sírvase.

BILL MEYER PUNCH

En un vaso de Collins:

Trozos de hielo.

Terrón de azúcar.

Gotas de limón.

Lascas de piña, naranja y limón.

Llénese con champagne.

Revuélvase y adórnese con cerezas.

BISHOP PUNCH
(Para varias personas)

En jarra de cristal:

Jugo de un limón.

Vasito de almíbar.

Vasito de ron.

½ botella de vino clarete.

¼ agua mineral.

Trozo largo de hielo.

Adórnese con frutas, revuélvase y sírvase.

BOURBON O RYE WHISKY PUNCH

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

Vasito de whisky Rye o Bourbon.

Batido, colado y servido en copa de agua llena de hielo fino y adornada con fruta.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BRANDY PUNCH

En copa de agua llena de hielo fino:

Gotas de almíbar.

Vasito de coñac.

Gotas de granadina.

Gotas de Marrasquino.

Revuélvase y adórnese con hierbabuena.

BRANDY-MILK PUNCH

1 vasito de coñac.

1 vasito de ron.

Cucharadita de azúcar.

Leche fresca.

Hielo. Batido, colado, servido en vaso de limonada con nuez moscada en polvo por arriba.

BRUNSWICK PUNCH

Un vaso de leche batida con hielo, un poco de granadina y media copita de Curazao.

CARDINAL PUNCH

En una ponchera grande, cúbrase el fondo con azúcar de cuadradillo y agréguesele:

4/2 agua mineral.

2 botellas de vino clarete.

1/2 botella de coñac.

1/2 botella de ron.

1/2 botella de vino Mosela espumoso.

1 vasito de vermouth.

Ruedas de naranja, limón y piña.

Trozo grande de hielo.

Revuélvase y sírvase en copas de ponche.

CHAMPAGNE PUNCH No. 1

En ponchera de un galón:
Jugo de 4 limones.
Vasito de Marrasquino.
3 vasitos de coñac.
1 vasito de Curazao rojo.
Gotas de Chartreuse.
2 botellas de Champagne.
4/2 botellas agua mineral.
Azúcar a gusto.

Adórnese con frutas. Revuélvase y sírvase en copas de ponche.

CHAMPAGNE PUNCH No. 2

En ponchera de un galón:
Jugo de 6 limones.
2 vasitos de Curazao rojo.
1 vasito de applejack.
1 vasito de coñac.
2/2 agua mineral.
2 botellas de Champagne.
1 botella de vino del Rhin.
Azúcar a gusto.
Trozo grande de hielo.

Adórnese con frutas. Sírvase en copa de ponche.

CLARET PUNCH No. 2

Copa de agua llena de hielo fino:
Vasito de vino clarete.
Gotas de limón.
Gotas de Curazao.
Gotas de almíbar.

Adornado con fruta y sírvase.

CLARET PUNCH (Un galón)

Jugo de seis limones.
2 vasitos de Curazao.
4 vasitos de coñac.
2 vasitos de Benedictine.
2 botellas de Rioja clarete.
4/2 agua mineral.
Azúcar al gusto.

Preparado en ponchera, adornado con fruta y servido en copa de ponche.

Digitised by Jared McBrown & Anistatia Miller 2009

Cognac y vinos generosos

BERCERIT

Jerez de la Frontera

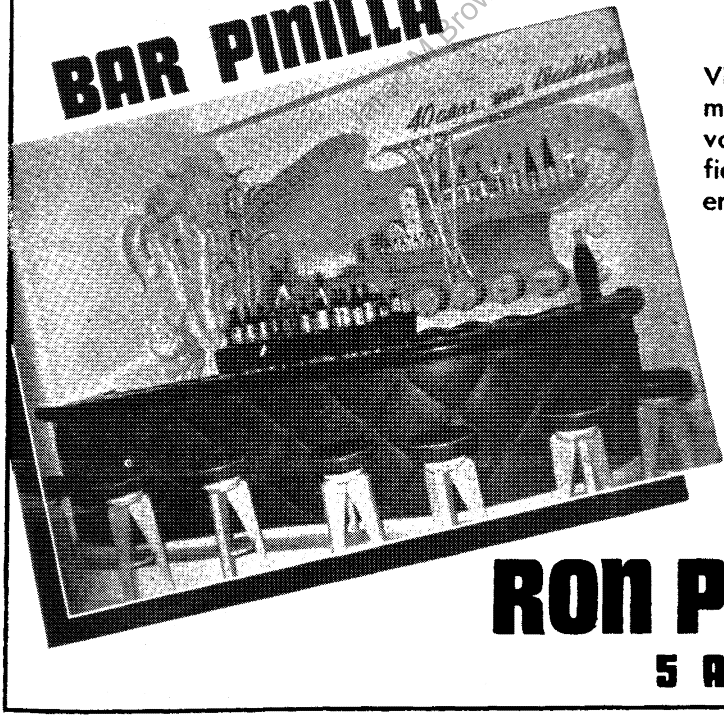
Cortesía de:

Compañía General de Transacciones Comerciales

FINISIMOS VINOS

LOPEZ DE HEREDIA

BAR PINILLA



Vista parcial del magnífico Bar Privado del nuevo edificio del Ron Pinilla, en la Habana.

RON PINILLA

5 AÑOS

TRES MEDALLAS

y le darán un
buen coñac.

ANTIQUARY

y le darán un excelente coñac.

FELIPE II

y le darán lo mejor de Agustín Blazquez, el cosechero más famoso de España.

AGUSTIN BLAZQUEZ

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

COMBINATION PUNCH

Jugo de un limón.
Jugo de media naranja.
Vasito de whisky Rye.

Batido. Colado y servido en copa de agua llena de hielo fino y adornada con frutas.

EMPRESS PUNCH

En vaso de Collins disuélvase:
2 cuadradillos de azúcar.
Gotas de Angostura.
Trozos de hielo.
Lascas de piña y hierbabuena.
½ botella de champagne.
Sírvase.

FISH HOUSE PUNCH

En Orza o vajilla de barro alta y vidriada póngase:
Jugo de veinte limones.
Libra y media de azúcar.
½ botella de Curazao.
½ botella de ron.
½ botella de Benedictine.
1 botella de Peach brandy.
4 botellas de whisky Bourbon.

Déjese en maceración diez días, revolviéndose dos veces por día. Después, cuélese a ponchera con paño, agregándole una botella de Champagne y ½ botella de agua mineral por cada tres de ponche.

Sírvase en copa de ponche. (En la receta original se usaba sidra en vez de champagne y sin agua)

HARDING PUNCH

En ponchera de dos galones:
1 botella de ron.
1 botella de coñac.
1 botella de champagne.
1 botella de Peach brandy.
⅔ de Kirsch.
3 libras de azúcar.
2 onzas de té verde en bolsa de tela de hilo.
2 litros de agua natural.
Trozo de hielo.

Revuelto y servido en copa de ponche.

HERALD PUNCH

En copa de agua llena de hielo fino:
2 vasitos de jugo de naranja.
1 vasito de whisky Rye.
Adornado con fruta.
Chorro de ron arriba.

HOLLAND GIN PUNCH

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra holandesa.

Batido, colado y servido en copa de agua llena de hielo fino, adornado con frutas.

DRY GIN PUNCH
RUM PUNCH No. 1
SLOE GIN PUNCH
TOM GIN PUNCH

Todos estos ponches se preparan como el **Holland** Punch, cambiándose nada más que las bebidas que sus títulos señalan.

HOT CLARET PUNCH
(Ponche de vino clarete caliente)

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de vino clarete.
Cascarita de limón.
Poco de polvo de canela.

Hiérvase, cuélese y sírvase en copa de agua.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

LORD BALTIMORE PUNCH

Jugo de dos limones.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky.
Gotas de Benedictine.

Batido, colado y servido en copa de agua llena de hielo fino y adornada con fruta.

MERRY WIDOW PUNCH

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Gotas de vainilla.
Vasito de Sloe gin.

Batido, colado y servido en copa de agua con hielo fino, con una cucharadita de crema de leche arriba.

MILK PUNCH

Cucharadita de azúcar.
⅔ vasito whisky.
⅓ vasito coñac francés.
Gotas de ron.
Leche fresca.

Hielo, batido, colado y servido en vaso de refresco con polvo de nuez moscada por arriba.

MILLIONAIRE PUNCH

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky.
Gotas de granadina.

Batido, colado a copa de agua llena de hielo fino, adornado con frutas y gotas de menta verde por arriba.

MONTICELLO PUNCH

En vaso de Collins échese:
Trozos de hielo.
Vasito de coñac.
Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
½ botella de champagne.

Sírvase adornado con frutas.

PEACH BRANDY PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Peach brandy.

Batido, colado y servido en copa de agua llena de hielo fino, adornado con frutas.

PLANTER'S PUNCH

En copa de agua llena de hielo fino:
Échesele un **Daiquirí y encima:**
Gotas de ron Jamaica.

Adórnese con hierbabuena y frutas.

PONY PUNCH

Jugo de seis limones.
Jugo de media piña.
1 botella de whisky.
1 botella de té.
½ botella de ron.
½ botella de Marrasquino.
Trozo grande de hielo.

Todo eso mézclese en una ponchera con frutas diversas en tajadas, revuélvase y sírvase en copas de ponche.

REGENT PUNCH

En una ponchera póngase:
Lascas de limón, naranja y piña.
¼ botella de ron.
½ botella whisky Rye.
½ botella de jugo de piña.
18 cuadradillos de azúcar.

Revuélvase y póngase en la nevera dos horas. Agréguesele después ½ botella de té. Y cuando se vaya a servir, agréguesele ½ botella de champagne.

Digitised by Jared McBrown & Anistatia Miller, 2000

RHINE WINE PUNCH
(Un Galón)

Jugo de 8 limones.
2 vasitos de Curazao.
2 vasitos de coñac.
1 vasito de Benedictine.
2 botellas de vino del Rhin.
2 botellas de agua mineral.
Azúcar al gusto.
Trozo grande de hielo.

Revuélvase y sírvase en copa de ponche.

ROMAN PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
¼ vasito de ron.
¼ vasito de Curazao rojo.
½ vasito de coñac.

Hielo, batido, colado y servido en copa de agua, adornado con fruta, poniéndole un poco de vino de Oporto encima.

ROOSEVELT PUNCH

½ limón machacado.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de applejack.
½ vasito de agua.

Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua llena de hielo fino, adornada con fruta echándole arriba unas gotas de coñac.

RUM PUNCH No. 2

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Gotas de coñac.

Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua llena de hielo fino y adornado con frutas.

SALOMÉ PUNCH

Cucharadita de azúcar.
1 huevo fresco.
1 vasito de Curazao.
Leche fresca.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua.

SAUTERNES PUNCH
(Un Galón)

Jugo de cuatro limones.
2 vasitos de coñac.
1 vasito de applejack.
1 vasito de jugo de piña.
Gotas de Chartreuse.
2 botellas de vino Sauternes.
½ botellas agua mineral.
Azúcar a gusto.

Todo en una ponchera, adornado con fruta. Sírvase en copas de ponche.

SCOTCH WHISKY PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky escocés.

Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua llena de hielo fino, adornado con fruta.

SHERIDAN PUNCH

Prepárese una limonada y agréguesele ½ vasito de whisky Rye.

SHERRY-CHICKEN PUNCH

Cucharada de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito de Jerez.
3 vasitos de leche.
Gotas de coñac.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de refresco.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

SOOTHER PUNCH

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
¼ vasito de coñac.
½ vasito de ron.
¼ vasito de applejack.
½ vasito de Curazao.

Batido, colado y servido en copa de agua con hielo fino, adornado con fruta.

SPECIAL PUNCH

1 vasito de jugo de naranja.
1 vasito de jugo de limón.
1 vasito de ginebra seca.
½ vasito de almíbar.

Batido, colado y servido en copa de agua con hielo fino.

WALDORF PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky Rye.
½vasito de agua.

Batido, colado y servido en copa de agua con hielo fino, adornado con fruta y un poco de vino clarete por arriba.

WHISKY PUNCH

Jugo de medio limón.
1 onza de whisky Bourbon.
1 cucharadita de azúcar.

Batido con hielo fino, colado y servido en copa de ponche adornado con una tajada de naranja, otra de limón, otra de piña y una cereza flotando.

WHISKY PUNCH
(Sistema antiguo)
(Un litro)

En una ponchera échese:
1 botella de whisky Bourbon.
Jugo de tres limones.
2 vasitos de Curazao.
½ botella de agua mineral.
Vasito de almíbar.
Trozo grande de hielo.
Cuatro cáscaras de pepino.
Tajadas de frutas diversas y hierbabuena.

PUNCHES
(Ponches sin alcohol)

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

ARCTIC PUNCH

En una jarra de cristal échese:
1 vasito de granadina.
⅔ botellas de Ginger Ale.
½ botella de té inglés frío.
Lascas de frutas diversas y hierbabuena.
Trozo de hielo, revuélvase y sírvase.

BLACKSTONE NECTAR

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
Granadina a gusto.

Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua con hielo fino. Adórnese con fruta y hierbabuena.

CONCLAVE PUNCH

Jugo de una naranja.
Vasito de granadina.
Cucharadita de azúcar.
Tres vasitos de leche fresca.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso alto fino.

EGGNOG

Seis huevos batidos, las claras y las yemas por separado. Añádase a las yemas ½ taza de las de caldo de azúcar granulado y bátaselas bien. Agréguesele a las claras batidas, ¼ de la misma taza de azúcar. Échese en las yemas, revolviéndolas, ½ botella de crema de leche y media botella de leche fresca. Continuando ese movimiento, lentamente, agréguesele ½ botella de whisky Rye o Bourbon o coñac. Se le echa, también, una onza de ron fuerte. Se pone en maceración por espacio de 3 ó 4 horas para que coja su cuerpa natural. Llegada la hora de servirse y a fin de que se mezcle bien la preparación, batiéndose de nuevo, se le agregan las claras batidas, hasta hacer una buena mezcla de todo. Si se desea, se le echa nuez moscada en polvo por arriba. Por último, se le enfría por el exterior con hielo y se sirve en copas de vino.

PONCHE ESCOCÉS
(Para Pascuas)

En una jarra de cristal o de barro, se echa:

2/5 partes de la misma de whisky escocés.
1/5 parte de coñac de calidad.
1 taza de té verde fresco.
La cáscara de seis limones franceses.
1 cucharadita de clavo.
1 cucharadita de otras diversas especias.
30 cuadradillos de azúcar.

Tápese la jarra y póngase en un lugar fresco. Pasada una hora, sírvase.

PONCHE DE Mr. CHARLES (Inglés)
(Personal)

En un vaso de 12 onzas, hasta mediarlo, se echa:

Hielo molido.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de vino de Oporto.
½ copita de coñac.
½ copita de Curazao.

Revuélvase bien con una cuchara. Adórnese con ruedas de naranja, limón, piña y uvas partidas y sírvase.

SOYER DE CHAMPAGNE
(Ponche Francés)

En vaso de 12 onzas se echa:

2 cucharadas de helado de vainilla.
2 choros de Marrasquino.
2 chorros de coñac.

Después, llénese hasta el borde de champagne. Revuélvase y adórnese con dos rodajas de naranja, dos de piña, dos de limón, dos cerezas y dos fresas y sírvase.

PONCHE POPULAR FRANCÉS

En París, cuando el frío es intenso, es costumbre ofrecer en todo hogar confortable al huésped que visita la casa, al quitarse el abrigo, este ponche:

En un jarro de barro se echa:

¼ botella de agua.
6 clavos.
3 pedazos de canela en rama.
La cáscara de un limón bien picada.

Todo junto se pone al fuego. Al empezar a hervir, se le añade una botella de vino clarete o Borgoña. Y se sirve en tazas bien humeante.

TOM AND JERRY o FLIP ANTIGUO

Se cogen tantos huevos como personas se van a servir:

Bátanse las claras y los huevos por separado.

Añádase una cucharadita de azúcar por cada huevo y se mezclan las claras con las yemas, revolviéndolas bien. Se deja reposar en la nevera 8 ó 10 horas. Cuando se considera que ha macerado bastante (esto se prepara todas las mañanas, para tenerlo listo para el servicio todos los días) se echa en un vaso de 12 onzas: dos cucharadas de la pasta preparada; un vasito de dos onzas de coñac; otro vasito de dos onzas de ron Jamaica; después, llénase el vaso de agua caliente o leche hasta el borde, revuélvese bien hasta que se haya mezclado todo completamente y se sirve espolvoreándolo por arriba con nuez moscada.

PONCHE CALIENTE

En una cacerola bien limpia póngase:
1 litro de vino tinto.
Rodajas de limón.
Una copa de vino dulce.
$\frac{1}{4}$ kilo de azúcar.
Canela en rama.
Clavo y nuez moscada rallada.

Bien caliente y sin hervir, sírvase en copas de agua.

SABAYON

Bátanse bien 8 yemas de huevo con 6 cucharadas de azúcar y media cucharadita de fécula; agréguesele 6 cucharadas de vino blanco seco, y póngase al baño María revolviéndose hasta que se espese. Sírvase en platos de postre. En un admirable tente en pie.

VINO TONICO
(Para convalecientes)

Bátanse bien 6 yemas de huevo con una libra de azúcar. Añádasele una botella de vino tinto de mesa y dos cucharadas de canela en polvo, mezclándose bien todo. Sírvase en copas de vino de Málaga.

CLARICOT INGLES

En una jarra de cristal échese:
Trozo largo de hielo.
Una botella de vino blanco espumante.
Un sifón de agua de soda o litro de agua mineral.
Cuatro cucharadas de azúcar.
Nuez moscada rallada, rodajas de limón.

Revuélvase y sírvase en copas de ponche.

CUBAN MILK PUNCH
(Ponche cubano de leche)

1 vasito de vainilla.
1 huevo fresco.
1 cucharadita de azúcar.
3 vasitos de leche fresca.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso alto.

GINGER ALE PUNCH

Jugo de $\frac{1}{2}$ naranja.
Jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
Granadina a gusto.

Bátase, cuélese y sírvase en copa de agua con hielo fino, adornado con fruta. Añádase $\frac{1}{4}$ Ginger Ale.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

Cortesía de

Genaro Suárez

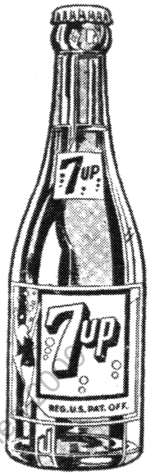
✦

Frutas de todas clases

✦

MERCADO DE COLON
La Habana.

Embotelladora SEVEN UP S. A.



Indispensable en su High-Ball
CERRO - HABANA

Cortesía de

El Aguila Imperial

✦

En Seguros de Vida
no hay igual.

✦

MANZANA DE GOMEZ.
La Habana.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller

All over The Caribbean
Caribe Rum
is the password to real enjoyment.
Straight
- in highballs
- in cocktails
Ask for it in the best bars and clubs
RUM
CARIBE

El mejor CONAC ESPAÑOL..!
BARBIER
EXQUISITO POR SU EXTRAORDINARIO BOUQUET
EN SUS CUATRO TIPOS
CONSULADO • GRAMPER • ROYAL Y EXTRA
Estos famosos coñacs proceden de aguardientes elaborados por el método CHARENTAIS, destilados de escogidos VINOS DEL NORTE DE ESPAÑA y envejecidos cuidadosamente durante largos años en envases de roble especial
EXTRA
V.S.P.O.
BILBAO
BARBIER
Publicidad Roger & Batista
AGENTE EXCLUSIVO PARA CUBA Y LOS E. U.
Arsenio Mieres - Cienfuegos No. 56 - Habana

MINT PUNCH

1 macito de hierbabuena machacada en vaso alto y fino.
1 trozo de hielo.
¼ Ginger Ale.
Y sírvase.

WALDORF PUNCH SPECIAL

Jugo de un limón.
Jugo de una naranja.
Un huevo fresco.

Bátase, cuélese y sírvase en vaso de refresco llenándolo con agua mineral.

RICKEYS

GIN RICKEY

En vaso de highball échese:
Jugo de medio limón.
Pedazo de hielo.

Preséntesele al cliente con la botella de ginebra y ¼ agua mineral para que se sirva.

BOURBON O RYE RICKEY
IRISH WHISKY RICKEY
SCOTCH RICKEY
APRICOT BRANDY RICKEY
BRANDY RICKEY

Prepárense todos como el **Gin Rickey,** dándole al cliente, además del agua mineral, el licor que el título del Rickey indica.

SOURS

AMER PICON SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
¼ vasito de granadina.
¾ vasito de Amer Picón.

Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, con lascas de naranja, piña o cerezas.

BRANDY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de coñac.

Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico con lascas de piña.

BRUNSWICK SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky Rye.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico, adornado con fruta y un poco de vino clarete por arriba.

CANADIAN WHISKY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky canadiense.
Gotas de granadina.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico, adornado con fruta.

CHAMPAGNE SOUR

Jugo de medio limón.
Terrón de azúcar disuelto.
Llénese el vaso con champagne frío.

Revuélvase, adórnese con fruta y sírvase.

EGG SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Yema de un huevo.
Gotas de anisette.
Vasito de coñac.

Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

GIN SOUR

Jugo de un limón.
Vasito de ginebra.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, adornado con fruta.

GRANADINA SOUR

Jugo de medio limón.
1/3 vasito de granadina.
1 vasito de ginebra seca.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico, adornado con fruta.

IRISH WHISKY SOUR

Prepárase lo mismo que el **Whisky Sour,** pero con whisky irlandés, en lugar de Bourbon o Rye.

JERSEY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de applejack.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico con una cáscara de naranja retorcida.

MILLIONAIRE SOUR

Jugo de un limón.
1/3 vasito de granadina.
2/3 vasito de whisky Rye.
Gotas de Curazao.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico, adornado con fruta.

ROOSEVELT SOUR

Jugo de un limón.
Vasito de applejack.
Cucharadita de azúcar.
Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso delmónico, adornado con fruta.

RUM SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, adornado con fruta.

SCOTCH SOUR

Prepárase lo mismo que el **Rum Sour,** usando whisky escocés, en vez de ron.

SILVER SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1/4 vasito de ron.
1/4 vasito de coñac.
1/4 vasito de Curazao.
1/4 vasito de applejack.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, adornado con fruta.

STONE SOUR

Jugo de un limón.
Vasito de ginebra seca.
Endulzado con almíbar.
Sírvase en copa llena con hielo frappé.

WHISKY SOUR

Jugo de limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky Rye o Bourbón.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, adornado con fruta.

S L I N G S.

BRANDY SLING

En vaso grueso antiguo:
Macháquese un terrón de azúcar.
Pedazo de hielo.
Vasito de coñac.
Revuélvase y sírvase.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

GIN SLING
IRISH SLING
RUM SLING
SCOTCH SLING
WHISKY SLING

Prepáranse todos, como el **Brandy Sling,** pero en vez del brandy, se le echa el licor que su propio título indica.

S M A S H

BRANDY SMASH

En vaso grueso antiguo:
Macháquese un terrón de azúcar y 3 hojas de hierbabuena.
Pedazo de hielo.
Vasito de coñac.
Revuélvase y sírvase.

GIN SMASH
MINT SMASH
RUM SMASH

WHISKY SMASH

Prepáranse todos como el **Brandy Smash,** cambiando los licores por los que el título indica.

T O D D I E S

APPLE JACK TODDY

En un vaso grueso antiguo con poquita agua:
Macháquese ½ terrón de azúcar.
Pedazo de hielo.
Vasito de applejack.
Cascarita de limón.
Revuélvase y sírvase.

BRANDY TODDY
GIN TODDY
PEACH TODDY
RUM TODDY
RYE TODDY
SCOTCH TODDY

Prepáranse todos, lo mismo que el **Apple Tody,** variando nada más que el licor que su propio título indica.

MINT TODDY

En vaso grueso antiguo:
Macháquese ½ terrón de azúcar.
Vasito de whisky Bourbon.
Pedazo de hielo.
Revuélvase y sírvase.

M I S C E L Á N E A

YELLOW DAISY COCTEL
(Margarita Amarilla Cotel)

(Para 6 personas)

2 copas de ginebra.
2 copas de vermouth francés.
1 copa de Grand Marnier.
Chorrito de Absinthe.
Hielo. Bien batido, colado y servido en copa de cotel.

(El autor de este cotel no es conocido, pero ha sido el famoso personaje, héroe de medio centenar de novelas de toda clase de aventuras, Richard William Clarck (alias Deadwood Dick —matador instantáneo—) del famoso Oeste, quien lo acreditó y lo dejó a la posteridad, porque era su bebida favorita).

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2003

ALE SANGAREE

Un vaso de 12 onzas.
Llénese de cerveza Ale inglesa.
Una cucharadita de azúcar.
Revuélvase ligeramente.
Espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

ALMENDARES POUSSE CAFÉ

En copa de Pousse café póngase:
Una guinda.
Dos partes Triple Sec.
Una parte de Parfait Amour.
Un poco de crema de leche encima.

Sírvase evitando que se mezclen.

AMONÍACO Y SODA

En vaso de highball échese:
10 gotas de espíritu de amoníaco aromatizado.
Llénese con agua mineral.

Hielo. Revuélvase y sírvase.

ANGEL BLUSH

Empléese copa de Pousse Café.
¼ Marrasquino.
¼ crema Ivette.
¼ Benedictine.
¼ crema de leche.

Viértanse los licores en la copa de manera que no se mezclen.

ANGEL DREAM

En copa de Pousse Café sírvase:
⅓ Marrasquino.
⅓ crema Ivette.
⅓ crema de leche.

Póngase cuidado al servirlo de que no se mezcle.

ANGEL KISS

En copa de Pousse Café échese:
⅔ Benedictine.
⅓ crema de leche.

Póngase cuidado al servirlo de no mezclarlo.

ANGEL TIP

En copa de Pousse Café échese:
¾ Marrasquino.
¼ crema de leche.

Cuídese que no se mezcle al servirlo.

ANGOSTURA-GINGER ALE

Un vaso de Ginger ale con gotas de Angostura.

ANGOSTURA SODA

En un vaso de Collins, échense tres trozos de hielo, gotas de Angostura, dos ruedas de naranja y una gaseosa. Revuélvase y sírvase.

APPETIZER (Aperitivo)

Gotas de Ajenjo.
½ vasito de ginebra seca.
½ vasito vermouth francés o italiano.

Hielo, batido, colado y servido en vaso delmónico.

BEBIDA PARA DOLOR DE CABEZA

Empléense dos vasos de limonada.
Póngase en uno, una cucharada de Bromo Seltzer.
Médiese de agua el otro.

Mézclese pasándolo de un vaso al otro varias veces y sírvase.

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller 2009

BACHELOR'S DREAM

En copa de Pouse Café échese sin mezclarse:

¼ Curazao.

¼ Marrasquino.

¼ crema de violeta.

¼ crema de leche.
Sírvase.

BALTIMORE BRACER

½ vasito de anisette.

½ vasito de coñac.

Clara de un huevo.

Hielo. Bien batido, cuélese y sírvase en vaso delmónico, llenándolo con agua mineral.

BISHOP BRACER

En copa de agua llena con hielo fino:

Jugo de medio limón.

Jugo de media naranja.

Cucharadita de azúcar.

Llénese con vino de Borgoña.

Adórnese con fruta y al servirlo, échesele por encima una cucharadita de ron Jamaica.

BISSELL SWEEPER

En un vaso de 12 onzas:

Copa de whisky Rye con ¼ Ginger Ale.

BLACKSTONE JACK

⅓ café puro frío.

⅓ coñac.

⅓ Kirsch.

Hielo. Bien batido, colado y servido en copa bordeada de azúcar sobre zumo de limón.

BRADLEY MARTÍN

Empléese copa de frappé y échesele:

Hielo frappé hasta el borde.

Menta verde y un poco de Curazao encima.

Y sírvase.

BRAIN DUSTER

⅓ coñac.

⅓ Dubonnet.

⅓ vermouth francés.

Hielo. Batido, colado y sírvase en vaso delmónico.

BRANDY CHAMPRELLE

En copa de Pousse Café échese:

¼ Anisette.

¼ Kirsch.

¼ Chartreuse.

Dos gotas de Angostura encima. Trátese de que no se mezcle y sírvase.

BRANDY CRUSTA

¼ Marrasquino.

¾ coñac.

Gotas de limón.

Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico con lasca de piña.

BRANDY FIX

Jugo de un limón.

Cucharadita de azúcar.

Copita de jugo de piña.

Gotas de Chartreuse amarillo.

⅔ vasito de coñac.

Batido, colado y servido en copa de agua llena de hielo fino, adornado con fruta.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

BRANDY FLOAT

Llénese un copita de licor con coñac. Cúbrase con vasito delmónico. Inviértase de manera que el contenido de la copa pase para el vaso y no se salga. Así, llénese el vaso hasta la mitad con agua mineral. Realizado ese trabajo sáquese la copa de manera que no se mezclen el agua y el coñac.

CREAM PUFF

Cucharadita de azúcar.
Vasito de crema de leche.
Vasito de ron Jamaica.
Hielo. Batido, cuélese y sírvase en vaso delmónico.

DE LUXE BRACER

Copita de Ajenjo blanco.
Gotas de vermouth francés.
Gotas de Anisette.
Gotas de Chartreuse.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico.

DIARRHEA MIXTURE

En un vasito de ron échese:
Gotas de Jamaica Ginger.
Gotas de Peppermint.
Copita de Blackberry.
Copita de buen coñac.
Espolvoréese con nuez moscada y sírvase.

DOG DAYS

En vaso de Collins sírvase:
Tres pedazos de hielo.
Vasito de whisky escocés.
Rueda de naranja.
$\frac{1}{4}$ Ginger Ale.
Revuélvase y sírvase.

DREAM No. 2

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
Una clara de huevo.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, con gotas de licor encima.

DUTCH MIKE

En un vaso de Collins sírvase:
Jugo de medio limón.
Pedazos de hielo.
Gotas de Amer Picón.
Vasito de ginebra Old Tom.
Llénese con agua mineral, revuélvase y sírvase.

EGG PHOSPHATE

Un huevo fresco.
Cucharada de azúcar.
Jugo de una naranja.
Gotas de ácido fosfático.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico.

FRENCH FLAG
(Bandera francesa)

En copa de Pousse Café échese:
$\frac{1}{3}$ granadina.
$\frac{1}{3}$ Marrasquino.
$\frac{1}{3}$ crema Ivette.
Sírvase sin que se mezcle.

GINEBRA ACHAMPAÑADA

En vaso de highball échese:
Pedazos de hielo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
Llénese con agua mineral, revuélvase y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2008

COÑAC ACHAMPAÑADO
RON ACHAMPAÑADO
VERMONTH ACHAMPAÑADO

Prepáranse como la **Ginebra Achampañada,** variándose solamente el licor que el título determina.

GINEBRA COMPUESTA

En vaso delmónico échase:
Trozos de hielo.
½ cucharadita de azúcar.
Pedacito de limón.
Copita de ginebra.
Gotas de Angostura.

Complétese con agua mineral. Revuélvase y sírvase.

GOLDEN DREAM

Prepárase lo mismo que el **Golden Fizz.**

HALSTEAD STREET

En una jarra de cristal échese:
Trozo largo de hielo.
½ botella de champagne.
½ botella de cerveza.

Revuélvase y sírvase.

HAPPY THOUGHT

En copa de Pousse Café sírvase:
⅙ Anisette.
⅙ crema de cacao.
⅙ crema de rosa.
⅙ crema de menta.
⅙ crema de Ivette.
⅙ coñac.

Preséntese sin mezclarlo.

HOOK AND EYE

½ vasito de coñac.
½ vasito de Apricot brandy.
Gotas de menta blanca.
Gotas de Ajenjo.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en su copa.

HORSE NECK

En un vaso de Collins métase colgando fuera de su borde, la cáscara enroscada de una naranja simulando la cabeza de un caballo. Póngase en el vaso, trozos de hielo y sírvase en él, ½ botella de Ginger Ale.

HUNGARIAN BRACER

Úsese vasito de ron:
½ vermouth italiano.
½ whisky Rye.
Gotas de Angostura.
Gotas de Ajenjo.

Y en vaso de agua aparte exprímase zumo de una cascarita de limón y gotas de ácido fosfático y hielo. Sírvase.

IRISH ROSE

Whisky irlandés highball con gotas de granadina.

JAI ALAI

En vaso de highball échese:
Pedazos de hielo.
⅓ ginebra holandesa.
⅔ vermouth italiano.
Pedacito de limón.
Cucharadita de azúcar.

Llénese con agua mineral. Revuélvase y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

JERSEY FLASHLIGHT

2 terrones de azúcar.
Gotas de Angostura.
Vasito de applejack.

Retuérzase una cáscara de limón encima, enciéndase con un fósforo y sírvase.

JERSEY SUNSET

½ vasito de almíbar.
Vasito de agua mineral.
Cáscarita de limón.
Gotas de Angostura.

Revuélvase y sírvase en copa de agua con hielo fino.

KING'S CORDIAL

En copa de Pousse Café échese :

¾ Marrasquino.
¼ whisky escocés.

Preséntese sin que se mezcle.

KNICKERBEIN

½ vasito de Benedictine.
Yema de un huevo.
Gotas de Kummel.
Gotas de Angostura.

Preséntese sin que se mezcle.

KNICKERBOCKER

¼ vasito de granadina.
Jugo de un limón.
Vasito de ron Jamaica.
Gotas de Curazao rojo.

Bátase y sírvase en copa de agua llena de hielo fino y adornada con fruta.

LALLA ROOKH

⅓ vasito de Vainilla.
⅓ vasito de ron Jamaica.
⅓ vasito de coñac.
Cucharadita crema de leche.
Cucharadita de azúcar.

Hielo. Batido, cuélese y sírvase en vaso delmónico, llenándolo con agua mineral.

MAMIE TAYLOR

En un vaso de Collins prepárese:

Pedazo largo de hielo.
Vasito de whisky escocés.
Jugo de medio limón.
½ botella Ginger Ale.

Revuélvase y sírvase.

MAMIE TAYLOR'S SISTER

En vaso de Collins preséntese:

Vasito de ginebra seca.
Limón exprimido y echado dentro.
Pedazo largo de hielo.
½ botella Ginger Ale.

Revuélvase y sírvase.

MILK AND SELTZER

½ vaso agua mineral.
½Vaso de leche.

Hielo. Revuélvase.

MOJITO

En vaso de highball échese:

Cucharadita de azúcar.
Pedacitos de hielo.
½ limón.
Vasito de ron.
Ramito de hierbabuena.

Complétese con agua mineral. Revuélvase.

MORNING BRACER No. 1

⅓ vasito de Ajenjo blanco.
⅔ vermouth italiano.

Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, llenándolo con agua mineral.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

MORNING BRACER No. 2

Jugo de media naranja.
Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Cucharada de crema de cacao.
Clara de un huevo.

Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso delmónico, llenándolo con agua mineral.

MORNING STAR

1 vasito de crema de leche.
½ vasito de vino de Oporto.
¼ vasito de whisky escocés.
Un huevo fresco.

Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso de 12 onzas fino, llenándolo con agua mineral.

PEACH BLOW

Jugo de medio limón.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ginebra.
Medio melocotón fresco.

Hielo. Batido, colado y servido en vaso delmónico, llenándolo con agua mineral.

PERFECTO

En un vaso de Collins échese:
4 pedazos de hielo.
Terrón de azúcar.
2 lascas de piña.
Gotas de Angostura.
Adórnese con fruta y llénese con Champagne y revuélvase.

PLUS BANDERA
(6 colores)

En copa de Pousse Café échese:
Un poco de granadina.
Un poco de Anisette Maríe Brizard.
Un poco de menta verde.
Un poco de Curazao Godart.
Un poco de Chartreuse amarillo.
Un poco de coñac.

POLLY

Prepárase como el **Gin Fizz,** poniéndole granadina en vez de azúcar.

PORTO RICO

Hácese como el **Gin Rickey** con gotas de granadina.

PORT WINE SANGAREE

Cucharadita de azúcar.
Vasito de vino de Oporto.

Sírvase en vaso de limonada, agregándole agua y hielo. Revuélvase y espolvoréesele nuez moscada.

PROMOTER

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de Sloe Gin.
Un huevo fresco.

Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso de limonada, llenándolo con agua mineral.

QUEEN CHARLOTTE

En vaso de Collins échese:
¼ vasito de granadina.
Vasito de vino clarete.
Pedazo de hielo.
Botella de gaseosa.

Revuélvase y sírvase.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

RHIN WINE AND SELTZER

En copa de agua con hielo fino:
½ copa agua mineral.
½ copa vino del Rhin.

RUM AND HONEY

En un vasito de 3 onzas:
Una cucharadita de miel de abejas.
La botella de ron para que se sirva el cliente.
Vasito de agua con hielo.

SHERRY AND BITTERS

Prepárase lo mismo que el **Chiribita** Coctel.

SHERRY CHICKEN

Prepárese un **Eggnog**, pero con vino de Jerez.

SHERRY AND EGG No. 2

En copa de vino échese:
Una cucharadita de vino de Jerez.
Un huevo fresco.
Después, échesele vino de Jerez hasta que el huevo flote.

SHERRY WINE SANGAREE

Prepárase como el **Port Wine Sangaree**, pero con vino de Jerez, en lugar de Oporto.

SILVER DREAM

Hácese lo mismo que el **Silver Fizz.**

SODA NEGUS PUNCH BOWL

Gotas de Angostura.
½ botella de vino de Oporto.
10 ó 12 terrones de azúcar.
12 clavos de especias.
Cucharadita de nuez moscada en polvo.

Póngase a hervir todo en cacerola bien limpia, revolviéndose. Sepárese del fuego después de hervir y revuélvase hasta que se enfríe. Pásese, después, a una ponchera, agréguesele agua mineral y sírvase en tazas.

SNOWBALL

Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso de Collins, llenándolo con Ginger Ale.

SOUL KISS No. 1

Cucharadita de azúcar.
Jugo de una naranja.
½ vasito de Dubonnet.
¼ vasito de whisky Rye.
¼ vasito de vermouth francés.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso de limonada, llenándolo con agua mineral.

SUISSESS

¼ vasito de Anisette.
¾ vasito de Ajenjo.
Una clara de huevo.
Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso delmónico.

SUISETTE

Jugo de medio limón.
Gotas de Ajenjo.
Cucharadita de Azúcar.
⅓ vasito de vermouth italiano.
⅔ vasito de coñac.
Hielo. Batido, colado y servido en vaso de limonada, llenándolo con agua mineral.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

TEA SHAKE

Un vasito de té frío.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Hielo. Batido, Colado y servido en vaso delmónico.

TIT FLOAT

Copita de Curazao.

Poquito de crema de leche encima.

Pedazo de cereza en la cima, y sírvase.

WHITE CAP

Una copita de Benedictine con un poco de crema de leche arriba.

WHITE HORSE

En un vaso de Collins éche: se:

Trozos de hielo.

Jugo de media naranja.

Gotas de Angostura.

Vasito de whisky escocés.

¼ Ginger Ale.

WHITE PLUSH

½ vasito de whisky Rye.

½ vasito de Marrasquino.

Un huevo fresco.

Botellita de leche fresca.

Hielo. Bátase, cuélese y sírvase en vaso de Collins.

WIDOW'S DREAM

⅔ de Benedictine.

Un huevo fresco.

Vasito de crema de leche.

Hielo. Batido y servido en vaso delmónico.

WIDOW'S KISS No. 1

¼ vasito de Parfait Amour.
¼ vasito de Chartreuse.
¼ vasito de Benedictine.
Una clara de huevo, bien batida, póngase por arriba. Sírvase en vaso delmónico.

WIDOW'S KISS No. 2

Una yema de huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whisky Rye.

Hielo. Bien batido, colado y servido en vaso de highball mediado de agua mineral, sin que se mezcle.

WHISKY, RON o COÑAC FLOAT

A un vaso delmónico mediado de agua mineral, échesele, cuidando que no se mezcle, un vasito de whisky, ron o coñac.

MEDIAS DE SEDA

⅔ partes de Crema de Cacao.
⅔ partes de ginebra seca.
⅔ partes de Crema de Leche.
5 gotas de Granadina.
Hielo, bien batido, colado y servido en copa de coctel.

SINFONIA

Mitad Triple Sec.
Mitad Vermouth Blanco.
Con hielo, revuelto y servido en vaso delmónico.

OVERTURA

⅓ de jugo de piña.
⅓ de ginebra seca.
⅓ de vermouth torino.
Gotas de Corazao.
Gotas de Kummel.
Con hielo, batido, colado y sírvase en copa de coctel.

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

AMOR, AMOR

½ onza de jugo de toronja.
½ onza de vermouth blanco.
½ onza de ginebra seca.
5 gotas de Amer Picon.

Con hielo, batido, colado y servido en copa de coctel.

FUEGO DE ESPAÑA

Un highball de sidra y coñac de calidad, de Jerez (España).

BANANA HAPPY

3 partes de licor de Banana.
1 parte de jugo de limón.

Hielo, batido, colado y servido en copa de coctel.

PINEAPLE HAPPY

3 partes de licor de Piña.
1 parte de jugo de limón.

Hielo, batido, colado y servido en copa de coctel.

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Cortesía de la

Cervecería

POLAR

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Cortesía de la

Cervecería

TROPICAL

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

INDICE

— A —

Pág.

Abono de la vid 22
Absinthe Frappé 375
Absinthe estilo francés Nº 1 ... 370
Absinthe estilo francés Nº 2 ... 370
Absinthe estilo suizo 370
Absinthe estilo italiano 371
Absinthe estilo americano 371
Absinthe Coctel 375
Acción del Alcohol sobre la vida orgánica 215
Adalor Cup 406
Adirondack 356
Adonis Coctel 375
Advocat 173
After Dinner Coctel 362
Aguardientes (Los) 153
Ajenjo (el) 160
Alaska Coctel Nº 1 338
Alaska Coctel Nº 2 338
Alcohol (el) 122
Alcoholismo agudo (el) 216
Alcoholismo crónico (el) 220
Ale Flip 417
Ale Sangaree 432
Alexander Coctel Nº 1 338
Alexander Coctel Nº 2 338
Alexander Coctel Nº 3 338
Alfonso Coctel 356
Almendares Coctel 375
All Right Coctel 356
Almendares Pousse Café 432
Alimenta y Refresca el Cognac .. 131
Allasch (el) 179
Alkmi 181
Amaranth Coctel 356
American Beauty Punch 421
American Grog 416
Amer Picón Highball 415
Amer Picón Pouffle Fizz 411
Amer Picón Sour 429
Amer Picón (el) 208
Ammonia Coctel 357
Amoníaco Soda 432
Ampersand Coctel 357
Amsterdam Coctel 357
Análisis Químico del Vino 97
Anís (el) 157

Pág.

Añadas destacadas del vino de Jerez 53
Añadas mejores del Champagne 79
Anís del Oso 372
Anisette (el) 159
Anisette Francés 173
Anisette Coctel 371
Anisette Frappé 415
Anderson Coctel 375
Angel Blush 432
Angel Dream 432
Angel Kiss 432
Angel Tip 432
Angostura (Amargos de Angostura) 208
Angostura Ginger Ale 432
Angostura Fizz 411
Angostura Soda 432
Antillas Coctel 375
A Pie Coctel 375
Aperitivos (Los) 210
Appetizer 432
Applejack (el) 177
Applejack Coctel Nº 1 369
Applejack Coctel Nº 2 369
Applejack Toddy 431
Apologética del Vino 105
Apología del Vino de Jerez ... 52
Apricot (el) 173
Arango Coctel 338
Apricot Brandy Rickey 429
Araqui 179
Ardsley Coctel 375
Ardsley Cooler 404
Arach o Rach 180
Araka, Arza, Arki 180
Armagnac (el) 133
Armour Coctel 375
Arrat 178
Arctic Punch 426
Arctic Coctel 357
Astor Coctel 357
Astor Punch 421
Astoria Coctel 375
Auto Coctel 375
Automobile Cooler 404
Aviation Coctel 375

Digitised by Jared Brown & Anistatia Miller, 2009

— B —

Pág.

Barbary Coast Coctel 338
Bacardí Coctel Nº 1 366
Bacardí Coctel Nº 2 366
Bachelor's Dream 433
Baltimore Bracer 433
Ballantine Coctel 375
Bamboo Coctel 376
Barraccas Coctel 376
Barry Coctel 376
Batir, Echar, Servir 325
Batiste Coctel 374
Bayard Fizz 411
Beadlestone Nº 2 376
Beadlestone Nº 1 357
Beals Coctel 376
Beauty Coctel 376
Beauty Spot Coctel 376
Bebida para dolor de cabeza ... 432
Belmont Coctel 338
Benedictine Coctel 371
Benedictine (el) 173
Benedictine Frappé 415
Bermuda highball 415
Bender's Best 338
Bessa-Bessa 180
Between the Sheets Nº 1 362
Between the Sheets Nº 2 362
Bijou Coctel Nº 1 338
Bijou Coctel Nº 2 339
Bill Meyer Coctel 421
Billy Tailor Cooler 404
Bird Coctel 376
Bird of Paradise Fizz 411
Bishop Coctel 376
Bishop Bracer 433
Bishop Cup 407
Bishop Potter Coctel 376
Bishop Punch 421
Bisleri 180
Bismarck Fizz 411
Bissell Sweeper 433
Black Coctel 357
Black Hawk Coctel 376
Black Satin 369
Blackstone Coctel 376
Blackstone Coctel Nº 1 377
Blackstone Coctel Nº 2 377
Blackstone Nº 3 377
Blackstone Cooler 404
Blackstone Jack 433
Blackstone Nectar 426
Blackstone Coctel 377
Black-thorn Coctel 377
Black-thorn Coctel 357
Black Belvet 374
Blood and Sand Coctel 357
Blue Blazer 416
Blues Coctel 358
Blue Moon 357
Bobby Burns Coctel 358

Pág.

Bobbie Burns Coctel 377
Bodick y Brom 181
Boker's (el) 210
Boles Coctel 377
Booby Coctel 377
Bosom & Caresser 374
Bocaditos para la hora del Coctel 333
Bodegas de Jerez (las) 54
Boston Cooler 405
Boston Special 362
Botánica 10
Boulevard Coctel 339
Boulevard Special 339
Bouncer Coctel 366
Bourbon Collins 404
Bourbon Highball 415
Bourbon o Rye Whisky Punch ... 421
Bourbon o Rye Rickey 429
Bouquet 127
Bowman Coctel 378
Bradford 357
Bradley Martin 433
Brain Duster 433
Brain Storm Coctel 358
Brandy (el) Coñac 123
Brandy Alexander 362
Brandy Blazer 362
Brandy Coctel Nº 1 363
Brandy Coctel Nº 2 363
Brandy Crusta Nº 1 363
Brandy Crusta 433
Brandy Collins 404
Brandy Champrelle 433
Brandy Eggnog 410
Brandy Daisy 409
Brandy Fix 433
Brandy Flip 414
Brandy Float 434
Brandy Highball 415
Brandy Julep 419
Brandy Milk Punch 422
Brandy Punch 422
Brandy Rickey 429
Brandy Sling 430
Branly Smash 431
Brandy Sour 429
Brandy Toddy 431
Brandy Vermouth 363
Brannvin 178
Brant Coctel 377
Brazilian Coctel 368
Bridal Coctel 377
Brighton Coctel 377
Brooklyn Coctel 377
Bronx Coctel Nº 1 339
Bronx Coctel Nº 2 (Seco) 339
Bronx Coctel Nº 3 (Dulce) 377
Bronx Waldorf 339

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

	Pág.
Bronx Silver	339
Bronx Original	339
Bronx Terrace	378
Brown Coctel	378
Brunswick Punch	422
Brunswick Sour	429
Brut Coctel	378
Brut Coctel (estilo francés)	378
Bull	419
Bull Dog Cooler	405
Buyan Coctel	358
Bull's Eye Coctel	363
Bull's Eye Cup	407
Burnt Brandy with Peach	417
Boonekamp (el)	210
Burgundy Cup	407
Bush Coctel	378
Busse Flip	414
Byrrh	207
Byrrh Coctel	378
Byrrh Cassis	373

— C —

Caballito Coctel	378
Cabinet Coctel	378
Cahasa	181
Cascade Highball	410
Calisaya (el)	210
Calisaya Coctel	378
Calumet Club Coctel	379
Café Au-Kirsch Coctel	378
Café Boules	417
Café de Paree Coctel	378
Café París Coctel	339
Cameo Kirby Coctel	379
Canadian Club Coctel	358
Canadian Whisky Fizz	411
Canadian Whisky Sour	429
Cardinal Punch	422
Caribe Coctel	358
Caruso Coctel	339
Casino Coctel	379
Cassis	174
Cat Coctel	379
Cattlin Punch	419
Cattlin Coctel	379
Cider Coctel	380
Cider Cup (Sidra)	407
Cincinatti Coctel	380
Clare Coctel	380
Claret Cobbler	403
Claret Cup (Vino tinto)	408
Claret Fizz	411
Claret Punch Nº 1	417
Claret Punch (un galón)	422
Claret Punch Nº 2	422
Claricot inglés	428
Claridge Coctel	340
Clariton	208
Classic Coctel	363
Clifton Coctel	380
Cliquet Coctel	340
Clove Coctel	380
Clover Club (Original)	340
Clover Club Coctel	340
Club Coctel (Original)	340
Clover Leaf	380
Club Coctel	340
Código Moral del Cantinero	315
Coffee Coctel	380
Coffee Flip	414
Cognac, coñac	126
Coñac Achampañado	435
Colme Spring Coctel	374
Colonial Coctel	379
Colonial Days	341
Colonial o Miller Coctel	380
Commodore Coctel	341
Commodore Coctel Nº 2	341
Colme Spring	374
Colorado	180
Copa de la Amistal (la)	248
Copa de Amor o Loving Cup	332
Columbus Coctel	380
Columbia Skin	417
Combination Punch	423
Cointreau	174
Colocación de las Copas en la Mesa	304
Cómo y cuándo puede beberse el Champaña	79
Cómo se cultivan las Vides	17
Cómo se plantan las Vides	15
Comodoro Gin Daisy	410
Cómo se elabora el vino de Champaña	75
Composición geológica de las tierras en que se cultivan vinos especiales	26
Cómo se han de beber los vinos	230
Composición química de la uva	29
Cónclave Punch	426
Condiciones Terapéuticas de los Aguardientes	165
Congress Coctel	381
Consolidated Coctel	380
Coney Coctel	380
Cooperstown Coctel	381
Coral Pink Coctel	341
Cordial	177
Cornell Coctel	381
Cosecheros de los Vinos de Oporto	84
Cosecheros del Champaña Francés	82
Corte de las frutas	328

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

	Pág.
Cosecheros del Champaña Español	82
Cossacks Coctel	341
Coctel de la Vida	400
Cocteles Cubanos	263
Country Club Cooler	405
Cora Middleton	341
Country Club Special	401
Country Club	341
Coro Coctel	341
Cowboy Coctel	358
Coxey Coctel	341
Cream Flip	414
Cream Puff	434
Crema de Cacao	174
Crema de Menta Frappé	371
Crema de Menta Fría	371
Crema de Menta	174
Creole Coctel	381
Crema de Cassis Coctel	371
Crema de Rosas	174
Crema de Ivette	177
Crescent Coctel	381
Criss Racquet Club	341
Cristie Coctel	381
Crook Coctel	341
Crow Coctel	358
Cuál es la cantidad de licor que se puede beber	225
Cuban Coctel	331
Cuando se ha de tomar el vino de Jerez	52
Cuban Brandy Coctel	363
Cuban Milk Punch	428
Cuban Manhattan Coctel	381
Cuidado especial con el servicio de copas y vasos	303
Cura de la uva (la)	31
Curazao Frappé	415
Curazao o Curacao	175

— CH —

Champagne Cup Nº 1	407
Champagne Cup Nº 2	407
Champagne Coctel	379
Champagne Coctel Nº 1	369
Champagne Coctel Nº 2	369
Champagne Des Pauvres	373
Champagne Punch Nº 1	422
Champagne Punch Nº 2	422
Champagne Sour	429
Champañas Españoles	80
Champola de Anón	420
Champola de Cuanábana	420
Chanler	339
Chantecler Coctel	379
Charlie Chaplin Coctel	340
Charlie Rose	340
Chaparra Coctel	379
Chartreuse Frappé	
Chauncey Coctel	379
Cherry Brandy	174
Cherry Brandy Coctel	372
Cherry Blossom Coctel	363
Chic Coctel	379
Chicha (la)	179
Chicago Fizz	411
Chiribita Coctel	403
Chocolate Coctel	379
Chocolate Daisy	409
Chocolate Flip	414
Chocolate Soldier	340
Christ Coctel	380
Christ Coctel	340

— D —

Daiquirí Coctel	367
Daiquirí Frappé	381
Daisy Fizz	411
Daniel de Rouge Coctel	341
Dazer Coctel	363
Dedicatoria	2
Delmónico Coctel	381
Defender Coctel	342
Delatour Coctel	342
De Luxe Bracer	434
Destilación	120
Dewey Coctel	342
Diana Coctel	381
Diahrrea Mixture	434
Diamond Fizz	411
Diamond Flyer	363
Dimention Coctel	381
Dionisiacas	9
Dixie Coctel	342
Doctor Coctel Nº 1	342
Doctor Coctel Nº 2	381
Dog Head Coctel	374
Dónde y cómo se han de instalar las Cantinas y Bares	319
Dog Days	434
Dorflinger Coctel	342
Dorothy Coctel	
Dorothy Gish Coctel Nº 1	358
Dorothy Gish Coctel Nº 2	382
Dr. Cook Coctel	342
Dorr Coctel	382
Doucido	178
Douglas Fairbanks Coctel	382
Dowd Coctel	342
Down Coctel	382
Drambuie	175
Dream Nº 1	382
Dream Nº 2	434

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

	Pág.
Dry Gin Fizz	412
Dry Gin Punch	423
Du Barry Coctel	342
Dublin Coctel	358
Dubonnet Coctel	373
Dubonnet Coctel (el)	210
Dubonnet Coctel Nº 1	342
Dubonnet Coctel Nº 2	342
Dubonnet Coctel Nº 3	343
Duchess Coctel	382
Duke Coctel	382
Dunham Cooler	405
Duplex o Albern Coctel	382
Durkee Cooler	405
Dutch Mike Coctel	434
Dutch Charlie's Coctel	332

— E —

Early Riser	368
Easy Coctel	343
Eddy Coctel	343
Elixir Coctel	343
East India Coctel	364
Edad del Brandy	129
Egg Flip	415
Egg Phosphate	431
Egg Nog	369
Egg Nog (para seis personas)	427
Egg Sour	429
El Mundo Coctel Nº 1	343
El Arte del Cantinero	284
Eau de Vie de Danzing	175
Eduardo Primero Coctel	402
Elaboración de la Cerveza	191
Elaboración de los Vinos de Burdeos	63
Elaboración de los Vinos de Jerez	43
Elementos Históricos Constitutivos del Coctel	264
El Mundo Coctel	382
El Primero de todos los Cantineros	247
Elsie Ferguson Fizz	412
Elixir Bacardí	180
El trabajo de la Cantina es todo un arte	294
Emerson Coctel	382
Emerald Coctel	382
Empress Punch	423
Enemigos de la Vid (los)	33
Enfermedades de los Vinos	116
En qué forma el Whisky conviene más al hombre	141
Equipo de un Cantinero (el)	322
Espíritu Aromático de Amoníaco	177
Estrega	180
Etiqueta del Buen Bebedor	291
Europe Special Coctel	402
Evans Coctel	383
Evening Shades	363
Ewing Coctel	383
Express Coctel	383

— F —

Fair and Warmer	387
Fairbanks Coctel	383
Fanciulli Coctel	343
Fancy Brandy Coctel	383
Fancy Gin Coctel	383
Fancy Whisky Coctel	383
Farmer Coctel	383
Farnet Branca	207
Farnet Branca Coctel	343
Fedora Nº 1	364
Fedora Nº 2	364
Fin de Siecle Coctel	343
Fish House Punch	423
Floater Coctel	343
Flamenco Coctel	383
Florida Special Coctel	383
Florodora Cooler	405
Flushing Coctel	383
Foggy Night	367
Forbidden Fruit	175
Forestier Coctel	383
Four Dollars Coctel	383
Four Dollars Cuban Coctel	383
Fourth Degree o Feather's Coctel	334
Fourth Regiment	384
Fox Shot Coctel	334
Francaise Coctel	343
Francaise Rouge	343
Frank Hill Coctel	384
French Flag (Bandera Francesa)	434
French Canadian Coctel	334
French Vermouth y Curazao	373
Full House Coctel	343
Fundente - Fondants - Melting	333
Futurity Coctel	334

— G —

Galvez Fizz	412
Garden Coctel	400
Gibson Coctel	384
Gin Buck Coctel	344
Gin Daisy	409
Gin Coctel Nº 1	344

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

	Pág.
Gin Coctel Nº 2	344
Ginebra (la)	150
Ginebra Achampañada	434
Ginebra Compuesta	435
Ginger Ale Coctel	344
Ginger Ale Cooler	405
Ginger Ale Cup (sin licor)	408
Ginger Ale Cup (con licor)	408
Ginger Ale Punch	428
Ginger Daisy	410
Gin Highball	416
Gin Fizz	412
Gin Flip	415
Gin Julep	419
Gin Rickey	429
Gin Sling	431
Gin Smash	431
Gin Sour	430
Gin Toddy	431
Gladwin Coctel	344
Gloria Swanson Coctel	384
Gloom Lifter Coctel	344
Goat's Delight Coctel	344
Gold Coctel	344
Golden Gin Fizz	412
Gold-Wasser	
Golden Dream	435
Golden Rummer	367
Golden Slipper Nº 1	370
Golden Slipper Nº 2	370
Golf Coctel	384
Good Fellow Coctel	384
Good Times Coctel	384
Graduación Alcohólica de los Vinos y Licores	213
Granadina	175
Grandes Vinos de Burdeos (los)	68
Grand Marnier	175
Grand Vin Coctel	344
Graham Coctel	384
Granadina Gin Fizz	412
Granadina Sour	430
Grape Juice Cooler	405
Grape Juice Cup (con licor)	407
Grape Juice Cup (sin licor)	408
Grape Juice Julep	419
Grape Fruit Blossom Coctel	384
Greta Garbo Coctel	385
Grit Coctel	385
Guggenheim Coctel	385
Guía del Cantinero para una Carta de Vinos	309
Guignolet	178
Guión Coctel	344

— H —

Hailstone Coctel	353
Halsey Coctel	344
Hal Stevens Coctel	385
Halstead Street	435
Hall Coctel	385
Hamlin Coctel	344
Happy Thought	435
Harding Punch	423
Harley Street Coctel	374
Harry M. Stevens Coctel	385
Hart Coctel	385
Harvard Coctel	385
Harvard Gin Coctel	345
Harvard Brandy Coctel	364
Harvester Coctel	385
Havana Coctel	367
Havana Yacht Club Coctel	385
Hawai Cooler	405
Hearn's Coctel	345
Hearst Coctel	385
Herald Punch	423
Hidromiel	178
Highland Coctel	385
Highland Daisy	410
Highland Fling Coctel	358
Highsterpper Coctel	386
Hielo (el)	245
Hillard Coctel	386
His Majesty's Best	364
Historia de Algunos Cordiales	168
Historia de las Botellas	233
Historia de la Cerveza	187
Historia de las Copas	239
Historia del Corcho	242
Historia del Champaña Francés	73
Historia del Daiquirí	274
Historia del Eggnog	271
Historia del Hielo	244
Historia del Mint Julep	270
Historia del Tom Collins	268
Historia de la Tonelería	231
Historia de los Vasos	235
Historia de la Vid	12
Historia del Vino	37
Historia de los Vinos de Jerez	47
Holerca	180
Holstein Coctel	386
Hoffman House Coctel	345
Holland Gin Fizz	412
Holland Gin Punch	423
Hollycroft Cooler	405
Homestead Coctel	386
Homeburg	178
Honey Coctel	386
Honeymoon Coctel	364
Honolulu Coctel Nº 1	345
Honolulu Coctel Nº 2	345
Hook and Eye	435
Hop Frogg Coctel	345
Hop Toad Coctel	345
Horse Neck	435
Hostetter's (el)	210

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

Pág.

Hot Applejack Toddy 418
Hot Claret Punch 423
Hot Creole Punch 418
Hot Milk Punch 418
Hot Lemonade 418
Hot Spiced Rum 418
Howard Coctel Nº 1 345
Howard Coctel Nº 2 386
Hot Rum 370
Huarazo (el) 179
Hudson Coctel 386
Hula Hula Coctel 345
Hunter Coctel 386
Hungarian Bracer 435

— I —

Ideal Coctel 386
I. D. K. Coctel 345
Imperial Coctel Nº 1 346
Imperial Coctel Nº 2 346
Improved Martini Coctel 386
Inca Coctel 386
Irish Coctel Nº 1 359
Irish Coctel Nº 2 359
Irish Collins 404
Irish Rose 435
Irish Rose Highball 416
Irish Sling 431
Irish Whisky Cooler 405
Irish Whisky Fizz 412
Irish Whisky Rickey 429
Irish Whisky Sour 430
Irving Coctel 386
Isabella Coctel 386
Isla de Pinos Coctel 386
Italian Coctel 386
Italian Marconi Coctel 370

— J —

Jack Frost 370
Jack Rose Coctel 387
Jack Zeller Coctel 387
Jai Alai 435
Jaimanitas Coctel 387
James Coctel 346
Jap Fizz 412
Japalac Coctel 346
Japanese Coctel Nº 1 370
Japanese Coctel Nº 2 370
Jenks Coctel 387
Jersey Coctel 387
Jersey Flashlight 436
Jersey Sour 430
Jersey Sunset 436
Jewel Coctel 346
Jin Lee Coctel 387
Jitney Coctel 346
Jockey Club 387
John Coctel 387
John Collins 404
Josefina Vázquez 387
Judge Coctel 387
Jugo de Uva (el) 33
June Daisy 410
Junkins Coctel 387

— K —

Kalkartz Coctel 402
Kakia 180
Katsch 178
Kao Liau 179
Kava 179
Kao-Lianz 181
Kentucky Colonel Coctel 387
Kefir 181
Kentucky Lasting 401
Kentucky Mint Julep 419
King's Cordial 436
King Cole Fizz 412
Kirsch and Cassis 373
Kirsch o Kirschwaser 130
Kirsch o Kirschwaser 176
Khatura Cooler 405
Klondyke 371
Knickerbein 436
Knickerbocker 436
Knock-Out Coctel Nº 1 346
Knock-Out Coctel Nº 2 346
Kornbranntewein 178
Kirschegeist 178
Kriss Coctel (Fruta) 400
Koumys 181
Kummel 176
Kwas 178

— L —

La-Me Kue 179
Ladies Best 359
Lagar, Lago, Jaraiz 27
Laabi 179
Lalla Rookh Fizz 412
Lalla Rookh 436

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

Pág.

Lambwine 181
Largo Coctel 388
Las Añadas Mejores del Vino de Oporto 84
La Profesión del Cantinero es un Arte 290
La Tragedia de los Bares y Cantinas de La Habana 306
Leap Frog Coctel 387
Leonora Coctel 387
Leyendas o Versiones del Origen del Coctel 251
Lewis Coctel 388
Liberal Coctel 388
Licor de Café 181
Licor de Ciruelas 182
Licor de Líderes 131
Licor de Oro 176
Licor de Naranja 182
Limonada con Agua Mineral 420
Lieutenant Colonel Coctel 346
Limonada Con Angostura 420
Limonada Caliente 420
Limonada Club Soda 420
Limonada con Gaseosa 420
Limonada con Fruta 420
Limonada con Huevos 420
Limonada Natural 420
Limonada con Vino tinto 420
Limonada con Whisky 420
Lincoln Coctel 388
Lincoln Special Coctel 401
Lista de los Vasos y Copas para el Bar 319
Lobo de Mar Coctel 383
Loftus Coctel 388
London Fog 359
Lone Tree Coctel 388
Lord Baltimore Punch 424
Lord Latounne Cup 408
Loop the Loop 359
Los Cocteles más famosos del Mundo 326
Los más grandes vinos de Burdeos 68
Love Coctel 388
Luna Azul Coctel 403
Lusitania Coctel 388
Lynne Coctel 346

— M —

Mc. Kinley's Delight Coctel 347
Mc.Lean Coctel 347
Mad Coctel 374
Madagascar Bacardí 367
Madrid Coctel 401
Maiden's Dream 371
Main Street Special 367
Mallory Coctel 388
Mandarina 176
Mamie Taylor 436
Mamie Taylor's Sister 436
Manera de Tomar el Buen Cognac 229
Manhattan Dulce Nº 1 359
Manhattan Dulce Nº 2 359
Manhattan Seco Nº 1 359
Manhattan Seco Nº 2 359
Manhattan Jr. Coctel 388
Maragato Special 388
Marble Hill Coctel 347
Marcas de Vinos Blancos de Burdeos 71
Marcas de Vinos Claretes de Burdeos 69
Marcas de Vinos Graves Rojos de Burdeos 71
Marcas de Vinos St. Emilión 72
Marcas de Vinos del Pomerol 72
Marcas de Vinos Rojos de Borgoña 62
Marcas de los Vinos del Rhin 87
Marconi Coctel 388
Marguerite Coctel Nº 1 347
Marguerite Coctel Nº 2 347
Marguerite Coctel Nº 3 347
Marie Antoniette 367
Marmalade Coctel 347
Massasoit Coctel 347
Masquerade Coctel 347
Marqueray Coctel 389
Marquette Coctel 389
Martini Coctel Nº 1 (Seco) 347
Martini Coctel Nº 2 347
Martini Coctel Nº 3 (Semiseco) 348
Martini Coctel Nº 4 (Dulce) 348
Martinica Coctel (Fruta) 400
Mary Pickford Coctel 389
Marraschino 176
Marraschino de Zara 180
Mejores Añadas de Vinos de Burdeos 67
Mauser Coctel 389
Mazagran 420
Mc. Cutcheon Coctel 389
Mc. Henry Coctel 389
Mc. Lane Coctel 389
Menéndez 389
Menéndez Vigo Coctel 389
Merry Widow Coctel 348
Merry Widow Coctel Nº 1 364
Merry Widow Coctel Nº 2 364
Metropole Coctel 384
Mexcal o Mexical 180
Merry Widow Fizz 413
Merry Widow Punch 424
Metropolitan Coctel 389
Metropolitan Coctel (Estilo Sur) 389
Metropolitan Grand Nº 1 364
Metropolitan Grand Nº 2 364

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

	Pág.
Mexicano Coctel	403
Miami Coctel	389
Miami Special Coctel	349
Miel (la)	202
1930 Coctel	339
Middleton Coctel	348
Milk Brandy	359
1915 Coctel	356
Milk Punch	424
Milk Rum	360
Milk Whisky	360
Milk and Seltzer	436
Miller Coctel	390
Milliken Coctel	348
Millionaire Coctel Nº 1	348
Millionaire Coctel Nº 2	348
Millionaire Coctel Nº 3	349
Millionaire Punch	424
Millionaire Sour	430
Mint Cooler	406
Mint Julep (Western Style)	419
Maint Punch	429
Mint Smash	431
Mint Toddy	431
Milo	348
Mitología	5
Modo de servir el Ajenjo	162
Mojito	436
Monahan Special Coctel	349
Monkey Gland Coctel	402
Montana Coctel	390
Montauk Coctel	349
Monte Carlo Coctel	349
Monticello Punch	424
Morning Coctel Nº 1	365
Morning Coctel Nº 2	365
Morning Bracer Nº 1	436
Morning Bracer Nº 2	437
Morning Glory Coctel	360
Morning Glory Fizz	413
Morning Star	437
Mrs. Thompson Coctel	439
Moselle Wine Cup	408
Mostic	178
Motherland Plaza Sour	402
Mountain Coctel	349
Mule Tamer	360
Mull Claret Punch	418
My Own Coctel	349

— N —

Nacional Coctel	402
Nana Coctel	390
Naranjada (Refresco)	421
Narragansett Coctel	390
Narragansett Cooler	406
Neudine Coctel	349
Netherland Coctel	390
New Orleans Fizz	413
Newman Coctel	390
Newport Coctel	349
Noilly Prat (Vermouth)	207
Nombres de las Copas y Vasos	326
Normandía Coctel (Fruta)	400
Normandie Coctel	349
Night-Cap Coctel	401
North Pole Coctel	390
Number Three	350
Nutting Coctel Nº 1	350
Nutting Coctel Nº 2	390

— O —

Ocho Hermanos	179
Ojén (el)	176
Ojén Coctel	390
Ole King Cole	360
Old Berlin Castle Punch	418
Old Fashion Coctel Nº 1	360
Old Fashion Coctel Nº 2	360
Old Fashion Whisky	350
Old Tom Coctel	350
Olivette Coctel	390
Opal Coctel	390
Opera Coctel	390
Oracle Coctel	361
Opportunity	360
Orange Bitters (el)	208
Orange Blosson Coctel	350
Orange Blosson Cooler	406
Origen de las Aguas y Refrescos	200
Origen del Coctel	256
Origen de Algunos Cocteles	276
Origen de las mezclas de bebidas	260
Orgeat (el)	176
Orgeat Coctel	372
Ostiones a la Tártara Coctel	401
Otros Bitters	209
Oyster Bay Coctel	390
Oyster Coctel	400

— P —

Palmer Coctel	391
Palmetto Coctel	350
Palm Beach Special Coctel	350
Pall Mall Highball	416
Pan-American Airways Coctel	391
Pan-American Coctel	391

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller 2009

Entrada	Pág.
Paradise Coctel	391
Para Curar la Afonía	33
Parfait Amour (el)	177
Parisian Coctel	403
Parson Coctel	391
Passipe Coctel	350
Peacock Coctel	391
Peach Brandy Punch	424
Peach Blow	437
Pell Coctel	350
Peach Toddy	431
Pearl Coctel	391
Peblo Coctel	391
Pelayo Coctel	391
Peplo Coctel	350
Pepsin (el)	210
Perfect o Mc. Lane Coctel	391
Perfecto Coctel	437
Pernord (el)	177
Periodista Coctel	399
Perroquet Flip	402
Perry Coctel	391
Peychand (el)	210
Pick Me Up Coctel	392
Picón Coctel	392
Pimms Coctel	374
Pineapple Julep	419
Pinneaple Rum Fizz	413
Pine Tree Coctel	392
Ping Pong Coctel	392
Pink Lady Coctel Nº 1	350
Pink Lady Coctel Nº 2	351
Pink Rose Coctel	352
Pinkel	178
Piña Colada	421
Piña sin color	421
Piña Coctel	372
Peppermint (el)	
Pisco	179
Plantation Delight	367
Planter's Punch	424
Plaza Coctel	392
Playa Coctel	392
Plus Bandera (seis colores)	437
Poda de la vid (la)	20
Polinaia	178
Pheasant Coctel	391
Philadelphia Coctel	391
Poda de la vid y manera de abonarla	20
Poet's Dream Coctel	392
Pogolotti Coctel	392
Polo Coctel	392
Polo Farm Coctel	392
Polly	437
Pompier Highball	416
Pomeroy Coctel	351
Ponche Caliente	428
Ponche Frío a la Romana	333
Ponche Popular Francés	427
Ponche Escocés (Para Pascuas)	427
Ponche de Mr. Charles (Inglés)	427
Ponche de Sidra (Sin Licor)	400
Pony Punch	424
Port Wine Cobbles	404
Port Wine Flip	415
Port Wine Negus	418
Port Wine Sangaree	437
Porter o Pat Coctel	392
Porto Rico	437
Pousse Café Nº 1	372
Pousse Café Nº 2	372
Pousse L'Amour Nº 1	372
Pousse L'Amour Nº 2	372
Prairie Coctel	392
Praire Oyster Coctel	401
Prefacio	3
Preparación de Pousses Café	330
Preparación de Jarabes	327
Presentación del Cantinero	322
Presidente Coctel	393
Prince Coctel	393
Princhе (el)	178
Prince George Coctel	373
Prince Henry Coctel	393
Prince's Smile Coctel	402
Princeton Coctel Nº 1	351
Princeton Coctel Nº 2	351
Princeton Coctel Nº 3	351
Promoter	437
Pulque y Tequila (el)	163
Prudence Prim	351
Prunelle (el)	177

— Q —

Entrada	Pág.
Quetsch (el)	177
Queen Coctel	351
Queen Mary Coctel	365
Quartermaster's Coctel	367
Queen Elizabeth	373
Queen's Highball	416
Queen Charlotte	437

— R —

Entrada	Pág.
Racquet Club Coctel	393
Raki	180
Reeler Coctel	365
Raleigh Coctel	351
Reis Coctel	393
Rees Coctel	351
Regent Punch	424
Reina Coctel	393

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

Pág.

Remero Special Coctel 393
Remsen Cooler 406
Remus Fizz 413
René Morales Coctel 393
Reviver Flip 415
Rhine Wine Cobbler 404
Rhine Whine Cup 409
Rhine Wine lunch (Un Galón) .. 425
Rhin Wine and Seltzer 438
Richmond Coctel 393
Riding Club Coctel 352
Rob Roy Coctel 393
Rock and Rye Nº 1 361
Rock and Rye Nº 2 361
Robert Burns Coctel 393
Robert E. Lee Cooler 406
Robertson Sspecial 372
Robin Coctel 393
Rolls Royce Coctel 402
Roman Punch 426
Ron Cubano (el) 139
Ron Negrita 179
Ron Achampañado 435
Roosevelt Punch 425
Roosevelt Special Coctel 394
Roosevelt Sour 430
Rory O'More Coctel 352

Pág.

Rose Coctel 394
Rosemary Coctel 352
Rossington Coctel 394
Royal Gin Fizz 413
Royal Smile Coctel 394
Ruby Coctel 394
Rubey Royal Coctel 394
Rublei Fizz 413
Rum Collins 404
Rum Cooler 406
Rum Daisy 410
Rum Eggnog 410
Rum Flip 415
Rum and Honey 438
Rum Julep 419
Rum Punch Nº 1 423
Rum Punch Nº 2 425
Rum Smash 431
Rum Sling 431
Rum Sour 430
Ruso Coctel 371
Rum Toddy 431
Russian Coctel 352
Rye Coctel (Plain) 361
Rye Collins 404
Rye Highball 416
Rye Toddy 431

— S —

Sabayon 428
Sabath Coctel 394
Sabath Cooler 406
Sac-Chiu (el) 179
Saki 181
Salomé Coctel 394
Sharpshooter Coctel 361
Salomé Punch 425
Sam Ward Coctel 352
Sandy Mc. Kay Coctel 394
Sangara (el) 93
Sangría 421
Santa Marta Coctel 394
Saratoga Coctel Nº 1 365
Saratoga Coctel Nº 2 365
Saratoga Coctel Nº 3 395
Sans Soucci Special 394
Sau, Samshu 181
Savannah 352
Scotch Collins 404
Servicio de los Vinos 304
Scotch Cooler 406
Scotch Highball 416
Scotch Rickey 429
Sauternes Cup (estilo Sur) 409
Sauternes Punch (un Galón) ... 425
Sauternes Cup 409
Scotch Sling 431
Scotch Sour 430
Scotch Whisky Fizz 413
Scotch Toddy 431
Scotch Whisky Punch 425

Sea Side Cooler 406
Secante Coctel 395
Selección y Servicio de los Vinos 304
Servicio de Cristal del Bar 300
Seventh Heaven Coctel 352
Severio Coctel 395
Shake-Up-Silo Coctel 352
Sandygaff 374
Shafter Coctel 352
Sheridan Punch 425
Sherman Coctel 395
Sherry and Bitters 438
Sherry Cobbler 404
Sherry Coctel Nº 1 368
Sherry Coctel Nº 2 368
Sherry Chicken 438
Sherry Chicken Punch 425
Sherry and Egg Coctel Nº 1 ... 368
Sherry and Egg Coctel Nº 2 ... 438
Sherry Flip 415
Sherry Muslin 333
Sherry Wine Sangaree 438
Sherry Sangaree 368
Scheuer Coctel 395
Shocker Coctel 365
Side Car Coctel 395
Side Car Coctel 365
Side Car Special 365
Sidra (la) 182
Sí, la profesión del Cantinero es un Arte ....
Sieut Tiiri 401

Digitised by Jared M. Brown & Anistatia Miller, 2009

Pág.

Silver Dream 438
Silver Bowl Fizz 413
Sir Jasper Coctel 352
Silver King Coctel 352
Silver Fizz 413
Silver Sour 430
Silver Coctel 395
Smith Coctel 395
Snowball Coctel 438
Snowball Fizz 413
Sloe Gin (el) 181
Sloe Gin Coctel 353
Sloe Gin Fizz 412
Sloe Gin Punch 423
Slome Coctel 395
Sloppy Joe's Special Coctel 395
Society Coctèl 395
Soda Coctel 395
Soda Negus Punch Bowl 438
Somerset Coctel 353
Soother Punch 426
Southgate Coctel 353
Soul Kiss Nº 1 438
Soul Kiss Nº 3 396
South Africa Coctel 396
South Side Coctel 396
Southern Bell 401
Southern Souther Coctel 353
Soyer de Champagne (Ponche Francés) 427

Pág.

Spaulding Coctel 396
Special Punch 426
Sphinx Coctel 395
Star Coctel 396
Star Coctel (Sistema Antiguo) 396
Statesman's Treat 366
Stephen's Coctel 353
Stepper Coctel 366
Stinger Coctel Nº 1 366
Stinger Coctel Nº 2 366
Stinger Frappé Coctel 396
Stone Sour 430
Story Coctel 396
St. Francis Coctel 393
St. John Coctel 396
St. Peter Coctel 396
Strawberry Coctel Nº 1 353
Strawberry Coctel Nº 2 396
Strawberry Fizz 414
Svensk Punch 178
Suissess 438
Suburban Coctel 353
Suisette 438
Slivovitza 180
Sunshine Coctel 397
Sunshine Fizz 414
Swan Coctel 397
Swizzel Rum Coctel 401

— T —

Tafia 180
Tailspin Coctel 368
Tango Coctel 397
Taxi Coctel 397
Tea Shake 439
Terapéutica de los Aguardientes, Ron, Whisky, etc. 175
Terapéutica del Aguardiente 157
Terapéutica de la Cerveza 195
Terapéutica de la Sidra 186
Terapéutica de la Uva 29
Terapéutica del Vino 107
Terapéutica del Vino Jerez 55
Thanksgiving Coctel 353
Three-To-One Coctel 353
Tierras en que se cultiva la vid 24
Tipperary Coctel 354
Tip Top Coctel 397
Third Degree Coctel 353
Tit Float 439
Thompson Coctel 353
Tom Collins 404
Tom Gin Fizz 412
Tom Gin Punch 423
Tonm and Jerry o Flip antiguo 428
Tonelería o las vasijas que guardan los vinos y los conservan 231

Top of the morgning 368
Torito Coctel 403
Travelaire Coctel 366
Treasury Coctel 397
Trester 178
Tres Elíxires de la Vida 331
Tres en Uno Coctel (Fruta) 400
Trilby Coctel 397
Triplice Coctel 373
Tropical Coctel 372
Troster 180
Trowbridge Coctel 397
Thunderbolt Coctel 354
Tulane Coctel 397
Turf Coctel Nº 1 354
Turf Coctel Nº 2 354
Turf Coctel Nº 3 354
T. N. T. Coctel 361
Turk's Neck Cup 409
Turquino Coctel 403
Tussetto Coctel 397
Tuxedo Coctel Nº 1 354
Tuxedo Coctel Nº 2 354
Tuxedo Super Coctel 354
Two Spot Coctel 397
Tyrone Coctel 354

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

— U —

Pág.

U. C. Coctel ... 398
Union League Coctel ... 398
Un Desastre ... 128
Urruela Coctel ... 398

— V —

Valedictorian's Asistant ... 366
Verdad sobre el Alcoholismo (a) 223
Valencia Coctel ... 373
Valor Terapéutico de la Naranja 204
Vandervilt Special (The) ... 366
Vandervere Coctel ... 354
Van Wyck Coctel ... 398
Vasos, Copas y Trozos de Hielo para Cocteles ... 329
Van Zandt Coctel ... 398
Vau de Ka ... 179
Velvet Cup ... 409
Vendimia (la) ... 31
Vermouth Ama (el) ... 208
Vermouth a la Americana ... 398
Vermouth Achampañado ... 435
Vermouth Batido Coctel ... 398
Vermouth Coctel ... 369
Vermouth Cassis ... 369
Vermouth, Curazao Soda ... 368
Vermouth Coctel (Francés) ... 355
Vermouth Dolin (el) ... 208
Vermouth Coctel (Italiano) ... 355
Vermouth de Turín (el) ... 210
Vermouth Sherry Coctel ... 369
Vienna Coctel ... 398
Violet Fizz ... 414
Victory Coctel ... 355
Vino de Alicante (el) ... 45
Vin Mariani ... 355
Vino es un Alimento (el) ... 104
Vino de Amarena ... 97
Vino de Barberá (el) ... 96
Vino de Barolo (el) ... 96
Vino Brandy ... 128
Vino de Capri (el) ... 96
Vino Cinqueterre (el) ... 96
Vino Coronata (el) ... 96
Vino Ctmari (el) ... 95
Vino de Cuba (el) ... 91
Vino de Chianti (el) ... 96
Vino Delaon (el) ... 95
Vino de Falerno (el) ... 96
Vino Gambelata (el) ... 96
Vino de Gandie (el) ... 95
Vino de Girgenti (el) ... 96
Vino Tónico ... 428

Pág.

Vinos y Licores Símbolos Sagrados de las Religiones ... 108
Vinos y Licores Factores del Progreso ... 115
Vino Grignolino (el) ... 96
Vino Gallego (el) ... 44
Vino Limpu (el) ... 95
Vino de Marsala (el) ... 96
Vino Mariani (el) ... 97
Vino Mirin (el) ... 95
Vino Morei (el) ... 96
Vino Mori (el) ... 95
Vino de Naranja (el) ... 92
Vino Nebbiolo (el) ... 95
Vino Nesmeli (el) ... 95
Vino Rigione (el) ... 96
Vino Soave (el) ... 96
Cino Scio (el) ... 95
Vino Sinday (el) ... 95
Vino Valpolicella ... 96
Vino Villamy (el) ... 95
Vinos Agentinos (los) ... 88
Vinos de Cariñena (los) ... 42
Vinos de Borgoña (los) ... 60
Vinos de Burdeos (los) ... 66
Vinos de Chile (los) ... 89
Vinos de Chipre (los) ... 97
Vinos de Jerez, Xerez, Sherry (los) 59
Vinos de Málaga o generosos (los) 59
Vinos de Madeira (los) ... 97
Vinos de la Mancha (los) ... 39
Vinos de Manzanilla (los) ... 57
Vinos de Medoc (los) ... 73
Vinos de Mosela (los) ... 86
Vinos de Oporto (los) ... 83
Vinos del Pomerol (los) ... 69
Vinos del Rhine (los) ... 84
Vinos de la Rioja (los) ... 41
Vinos de Siracusa (los) ... 97
Vinos de Steinwein (los) ... 87
Vinos de Tarragona (los) ... 43
Virgin Coctel Nº 1 ... 373
Virgin Coctel Nº 2 ... 398
Vivary Coctel ... 355
Virtudes de los Limones ... 206
Virtudes de los Vinos ... 113
Vodka (el) ... 178

Digitized by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009

— W —

	Pág.
Waldorf Coctel	398
Waldorf Fizz	414
Waldorf Gloom-Lifter Coctel	355
Waldorf Punch	426
Waldorf Queen's	398
Waldorf Special Coctel	398
Waldorf Special Punch	429
Wall Street Coctel	355
Wall Street Special	402
Ward Eight	362
Warday's Coctel	373
Wayfarer's Coctel	369
Wedding Bells	373
Wischevaia	178
Whisky Canadiente y Americano (el)	138
Wetschkenwasser	180
Whisky Escocés (el)	134
West India Coctel	355
Whisky Cobler	404
Whisky Coctel Nº 1	361
Whisky Coctel Nº 2	361
Whisky Cooler	
Whisky Crusta	361
Whisky Daisy	410
Whisky Eggnog	410
Whisky Fix Nº 1	361
Whisky Fix Nº 2	362
Whisky Fizz	414
Whisky Granadine Fizz	414
Whisky Punch	426
Whisky Punch (Sistema Antiguo)	426
Whisky, Ron o Brandy Float	439
Whisky Sling	431
Whisky Smash	431
Whisky Sour	430
Whittaker Coctel	355
White Bear Coctel	369
White Cooler	406
White Cap	439
White Cargo Coctel	355
White Cobbler	
White Elephant Coctel	399
White Grape-Juice Coctel	355
White Horse Coctel (The)	355
White Horse	439
White Lady Coctel	374
White Lion Coctel	399
White Plush	439
White Rat	399
Widow's Dream	439
Widow's Kiss Nº 1	439
Widow's Kiss Nº 2	439
Wild Cherry Coctel	355
Wild West Coctel	362
Winter Garden Coctel	399
Wonder Coctel	399
Wcopee Smile Coctel	400
Woxum Coctel	356

— X —

Xantia Coctel	374

— Y —

Yale Coctel Nº 1	356
Yale Coctel Nº 2	356
Yankee Prince Coctel	399
Yellow Daisy Coctel	431
Yellow Gold Coctel	356
Yemas Coctel (de)	403
Yokohama Coctel	356
York Coctel	399

— Z —

Zarzaparrilla Cooler	406
Zaza Coctel	399
Zazerac Coctel	399
Zabriskie Coctel	399

Digitised by Jared M Brown & Anistatia Miller, 2009